

報道関係各位

平成 27 年 6 月 2 日

～栄養成分表示の義務化、アレルギー表示の改善、機能性表示食品の新設～

「安全・健康のため、食品を選びやすく！」

新しい食品表示のルールが始まります」

食品の包装やパッケージなどに記される「食品表示」のルールが、新しくなりました。従来、3つの法律に分かれていた食品表示の決まりを一本化し、消費者にとってはよりわかりやすく、事業者にとってはより使いやすい食品表示のルールを定めた「食品表示法」が、この平成 27 年(2015 年)4 月から施行されました。この食品表示法のポイントを政府広報オンライン「安全・健康のため食品を選びやすく！新しい食品表示のルールが始まります」から、ご紹介します。



<関連リンク>

政府広報オンライン／お役立ち情報

「安全・健康のため食品を選びやすく！新しい食品表示のルールが始まります」

URL: <http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201505/1.html>

新しい食品表示制度の主なポイントは3つ

食品を購入する際、食品の原材料や原産地、含まれている栄養成分や添加物などを参考にする人は多いでしょう。食物アレルギーを持つ人ならば、アレルギー成分が含まれているかどうかも大事な情報となります。これらの情報を表す食品表示の仕組みは、これまで目的の異なる 3 つの法律にもとづいてそれぞれに整備されてきましたが、それらの食品表示に関する規定を統合した「食品表示法」が平成 27 年 4 月 1 日に施行され、新たな食品表示の制度がスタートしました。

新しい食品表示の主なポイントは、栄養成分表示の義務化、アレルギー表示の改善、そして機能性表示食品の新設、の3つに整理できます。次にそれぞれのポイントについてご紹介します。

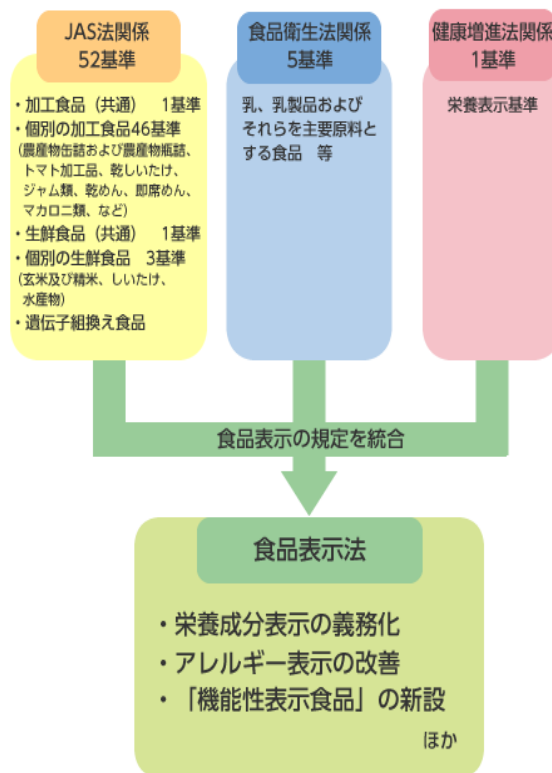
●**ご注意:一斉にすべての食品表示が変わるわけではありません。**
～食品によって猶予期間があります。
 従来の制度による表示が印刷された商品や包装材(ラベル)の在庫を抱えている事業者もあるため、新しい表示に切り替えるまで食品の種類によって下記の猶予期間が設けられています。

【猶予期間】

- ・生鮮食品:1年6か月
(平成28年(2016年)9月30日まで)
- ・加工食品:5年間
(平成32年(2020年)3月31日まで)
- ・添加物:5年間
(平成32年(2020年)3月31日まで)

※機能性表示食品については、新しい制度のため猶予期間はありません。

3つの法律から食品表示の規定を統合



1: 栄養成分表示の原則義務化

栄養成分表示とは、どんな栄養成分がどのくらい含まれているかを表示するものです。栄養成分表示は、これまでは事業者が表示する・しないを決められる「任意表示」でしたが、新しい食品表示制度では、原則として、すべての加工食品と添加物に栄養成分表示が義務づけられました。なお表示が義務づけられた栄養成分は、「熱量(エネルギー)」「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」「ナトリウム」の5つです。

このうち、ナトリウムは、食塩に換算して「食塩相当量 何 g(グラム)」というように表示することが基本ルールとなりました。これにより、塩分の摂取量を把握しやすくなり、成人病対策に活かすことができます。

①基本ルール
(対象食品の限定なし)

熱量	●Kcal
たんぱく質	▲g
脂質	△g
炭水化物	■g
食塩相当量	□g

②任意ルール
(ナトリウム塩を添加していない食品)

熱量	●Kcal
たんぱく質	▲g
脂質	△g
炭水化物	■g
ナトリウム	○mg
食塩相当量	□g

2:アレルギー表示は原則、個別表記に

アレルギー表示は、食物アレルギーの原因となる物質(アレルゲン)が使われていることを示す表示です。食物アレルギーを持つ人にとっては、原因となる食物を口にすることは、健康さらには生命の危険にもかかわることです。

食品表示制度では、食物アレルギーの原因となるアレルゲンについて、原則として原材料一つひとつにその旨を表示することとなりました(個別表示)。

これにより、コンビニ弁当などのように、複数の食品が詰め合わされて一つの商品となっている場合でも、正確なアレルギー情報を消費者に示すことができるようになります。例えば卵アレルギーを持つ人が、弁当の複数のおかずのうち、卵を使ったものだけを避けて食べるという選択ができるようになります。



個別表示内容の例

アレルギー表示は太字の部分(実際の商品とは異なります)

原材料名	準チョコレート(パーム油(大豆 を含む)、砂糖、 全粉乳 、ココアパウダー、 乳糖 、カカオマス、食塩)、 小麦粉 、ショートニング(牛肉 を含む)、砂糖、 卵 、コーンシロップ)
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料

ただし、例えばチョコレートケーキなどのように、一つの食品として調理・加工されていて部分だけを切り分けることが難しい場合は、複数の原材料を使っても、そこに含まれるアレルゲンをまとめて表示(一括表示)することができます。

一括表示内容の例

アレルギー表示は太字の部分(実際の商品とは異なります)

原材料名	準チョコレート(パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、 (一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆を含む)
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、 (一部に大豆・乳成分を含む)

<参考>

厚生労働省・政策レポート「食品のアレルギー表示について」

URL: <http://www.mhlw.go.jp/seisaku/2009/01/05.html>

3:機能性表示食品の新設

近年、健康によいとか健康によい成分を含むなどとする、いわゆる「健康食品」が多数登場していますが、この「健康食品」の表示は法律に基づくものではありません。

これまで、国が認める制度としては、健康増進法に基づく「特定保健用食品(トクホ)」と、食品衛生法施行規則に基づく「栄養機能食品」がありましたが、食品表示法ではこれらに加えて新たに「機能性表示食品」が設けられました。

機能性表示食品は、健康の維持および増進に役立つことが期待できるという「機能性」を表示できる食品をいいます。機能性表示食品は、消費者庁の審査・許可が必要な特定保健用食品(トクホ)と異なり、消費者庁に届出を行って事業者の責任において表示を行うものです。

なお、機能性表示食品について事業者から届け出られた安全性や機能性などを示す情報は、消費者庁のウェブサイトで公表されます。

◎食品表示を健康づくりに役立てよう

～栄養成分などの表示を参考に、健康を考えた食品選びを

新しい機能性表示食品はもとより、栄養機能食品や特定保健用食品はいずれも医薬品ではなく、病気などの予防や治療を目的としたものではありません。

健康づくりのためには、十分な睡眠と運動に加えて、バランスのよい食事をとることが基本です。これらの食品に頼るだけでなく、食生活を含めたご自身の生活全般を見直すことが大切です。

<関連リンク>

・消費者庁「食品表示」

<http://www.caa.go.jp/foods/>

・消費者庁パンフレット「おしえてラベルくん」

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin881.pdf>

・消費者庁「『機能性表示食品』って何？」(消費者の皆様へ)

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150402_1.pdf

・消費者庁「『機能性表示食品』制度がはじまります！」(食品関連事業者の方へ)

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150402_2.pdf

政府広報オンラインでは、ソーシャルメディアを活用して、より幅広い情報発信に取り組んでいます。

さまざまな国の取組のなかから、“毎日の暮らしに役立つ情報”や“重要な施策の広報キャンペーン”などを日々ご紹介。ぜひ、こちらもご覧下さい。

▼『政府広報オンライン』ソーシャルメディア公式アカウント

Facebook : <http://www.facebook.com/gov.online>

Twitter : https://twitter.com/gov_online

国の行政情報に関するポータルサイト「政府広報オンライン」では、政府の「施策・制度」「取組」の中から、暮らしにかかわりの深いテーマ、暮らしに役立つ情報を、イラストや動画を使って分かりやすい記事でご紹介しています。このたびお届けする「お役立ち News Letter」では、毎号そのうちの一部をピックアップして、みなさまにお伝えしていきます。

▼『政府広報オンライン』トップページ

<http://www.gov-online.go.jp/index.html>



本件に関するお問合せ

内閣府政府広報室 03-3581-7026(直通)