

新しい食品表示制度—主な変更点のまとめ

【監修】消費者庁 食品表示企画課 総括課長補佐（※取材時。2018年7月から農林水産省に異動） 西川 真由

◆アレルギー表示のルール改善

原則として、個別の原材料や添加物にアレルゲンが表示されます。

（個別表示の例） アレルギー表示は下線部（実際の商品にはありません。）

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、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩

添加物 ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料

特定加工食品（※）が廃止されます。（アレルゲンを含む旨が表示されます。）

（特定加工食品の例）

卵の特定加工食品
マヨネーズ
小麦の特定加工食品
パン

新制度では、これらの食品についても、アレルギー表示がされるようになります。

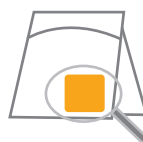
※特定加工食品

一般的に特定原材料等により製造されていることが知られているため、それらを表記しなくても、原材料として特定原材料等が含まれていることが理解できる表記（加工食品）

◆加工食品の栄養成分表示の義務化

容器包装に入れられた加工食品には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの5成分が表示されます。

ナトリウムの量は、消費者にとってわかりやすい「食塩相当量」で表示されます。



栄養成分表示 1袋当たり	
熱量	●●kcal
たんぱく質	▲▲g
脂質	◆◆g
炭水化物	■ ■g
食塩相当量	★ ★g

5成分の他、表示が推奨されている栄養成分、事業者の任意で表示している栄養成分もあります。

推奨表示	飽和脂肪酸、食物繊維
任意表示	ミネラル類、ビタミン類、コレステロール、糖質、糖類など

※栄養成分の表示の省略が認められているもの：①表示可能面積が小さいもの、②酒類、③栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの、④極めて短期間で原材料が変更されるもの、⑤小規模事業者が販売するもの（しかし従業員21名以上の別事業者（スーパーマーケットなど）で販売する場合は栄養表示が義務）

◆「機能性表示食品」の制度を創設

特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という食品の機能性を表示することができる「機能性表示食品」の制度ができました。

機能性表示食品は、消費者庁長官に届け出た安全性や機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、事業者の責任において表示を行うものです。特定保健用食品（トクホ）とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

機能性表示食品の安全性及び機能性に関する科学的根拠は、消費者庁のウェブサイトから検索できます。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/

◆全ての加工食品の原料原産地表示を義務化 ※2017年9月から

これまで一部の加工食品にのみ義務付けられていた原材料の産地表示が、全ての加工食品に拡大されます。

■産地が表示されるもの

全ての加工食品の1番多い原材料

■表示方法

「国別重量順表示」、「製造地表示」、「又は表示」、「大括り表示」

※外食、容器包装に入れずに販売する場合、作ったその場で販売する場合、及び輸入品は対象外

原則の 表示方法

「国別重量順表示」

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉(アメリカ産、国産)、豚脂肪…

①「製造地表示」

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…

②「又は表示」

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉(アメリカ産又は国産)、豚脂肪…

※豚肉の産地は、平成〇〇年の使用実績順

③「大括り表示」

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉(輸入)、豚脂肪…

新たな 表示方法