食品表示等に関する研修会衛生事項に関する表示

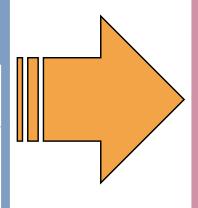
埼玉県 保健医療部 食品安全課 食品保健・監視担当

食品表示制度の統合

食品衛生法 JAS法 健康増進法

58本の表示基準

- 目的が違う3つの法律それぞれ の表示基準
- 制度が複雑で分かりにくい



食品表示法

(平成27年4月1日施行)

食品表示基準

- ・食品表示に関する規定の統合
- ・包括的かつ一元的な制度
- ・消費者、事業者にとって 分かりやすい表示制度へ
- ・消費者の健康増進に寄与する制度の実現

食品表示法:食品の表示について定めた法律

食品表示基準:具体的な表示のルールを定めたもの

食品表示法は、令和2年4月1日から完全施行となりました!!

第1条

目的

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保

第2条

定義

「食品」とは食品添加物を含む全ての飲食物

※医薬品及び医薬部外品を除く 酒税法第2条第1項に規定する「酒類」を含む

第3条

基本理念

- ・食品表示の適正確保のための施策は、消費者基本法に基づく消費者 政策の一環として、**消費者の権利(安全確保、選択の機会確保、必要 な情報の提供)の尊重と消費者の自立の支援**を基本とする
- ・食品の生産の現況等を踏まえ、小規模の食品関連事業者の事業活動に 及ぼす影響等に配慮する

第4条

食品表示基準

- 内閣総理大臣は、食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に 選択するため、**食品表示基準**を策定
- ①名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料名、添加物、 栄養成分の量及び熱量、原産地及びその他食品関連事業者等が 表示すべき事項
- ②前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項
- 食品表示基準の策定・変更 厚生労働大臣、農林水産大臣、財務大臣に協議/消費者委員会の意見聴取

第5条

食品表示基準の遵守

食品関連事業者等は、食品表示基準に従い、食品の表示をする義務

第6・7条

指示等

- 内閣総理大臣(食品全般)、農林水産大臣(酒類以外の食品)、 財務大臣(酒類)~表示基準に違反した食品関連事業者に対し、 表示事項を表示し、遵守事項を遵守すべき旨を指示
- 内閣総理大臣〜指示を受けた者が、正当な理由なく指示に従わなかった ときは、命令
- 内閣総理大臣〜緊急の必要があるとき、食品の回収等や業務停止を**命令**
- 指示・命令時には、その旨を公表

第8~10条

立入検査等

○ 違反調査のため必要がある場合∼立入検査、報告徴収、書類等の提出命令、質問、収去

第10条の2

届出等

令和3年6月1日施行

- 食品関連事業者等は、食品の安全性に関する食品表示基準に 従った表示がされていない食品の自主回収を行う場合、 行政機関に届け出る義務
- 〇 内閣総理大臣〜届出があったときは、その旨を公表

自主回収届出

名称	000
賞味期限	令和○年○月○日
製造者	(株)コバトン商店
自主回収の理由	「小麦」のアレルゲン表示の欠落
健康への影響	「小麦」にアレルギーを有する人がアレ ルギー症状を発症することがある
画像	自主回収対象食品の写真

第11・12条

内閣総理大臣等に対する申出等

- 何人も、食品の表示が適正でないため、一般消費者の利益が害されていると認めるときは、内閣総理大臣に申し出ることができる
- ⇒ 内閣総理大臣等は、必要な調査を行い、申出の内容が事実であれば適切な措置を行う
- 著しく事実に相違する表示行為・おそれへの差止請求権 (適格消費者団体の規定←特定商取引法、景品表示法と同様)

第15条

権限の委任

- 〇 内閣総理大臣の権限の一部を消費者庁長官に委任
- 内閣総理大臣・消費者庁長官の権限の一部を都道府県知事・ 保健所設置市等に委任(政令)

第17~23条

罰則

○ 食品表示基準違反(安全性関する表示、原産地、原料原産地表示の違反)、命令違反等について罰則を規定

立入検査等

- · 内閣総理大臣…立入検査、報告徴収、物件提出、収去(法第8条第1項)
- ・農林水産大臣(酒類以外の食品)…立入検査、報告徴収、物件提出(法第8条第2項) 等
- · 財務大臣(酒類)…立入検査、報告徴収、物件提出(法第8条第3項)

※権限の委任 内閣総理大臣→消費者庁長官、都道府県知事、指定都市の長、保健所設置市の長、特別区の長農林水産大臣→地方支分部局の長、道府県知事、指定都市の長財務大臣→国税庁長官、地方支分部局の長

表示事項を表示せず 食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす 立入検査等を拒んだとき 又は遵守事項を遵守しなかった場合 事項について、基準に従った表示をしない場合 及び自主回収届出を しないとき 指示 消費者庁 緊急の必要性 指示 農林水産省 生命又は身体に対する危害 財務省 (法第6条第1項、第3項) の発生又は拡大の防止 命令 (都道府県等) 原産地(原材料の 命令 消費者庁 消費者庁 原産地を含む。) 回収等命令 (法第6条第5項) (都道府県等) (都道府県等) の虚偽の表示 (法第6条第8項) 命令違反 命令違反 1年以下の懲役又は 2年以下の懲役又は 3年以下の懲役若しく 2年以下の懲役若しく 50万円以下の 100万円以下の罰金 200万円以下の は300万円以下の罰金 は200万円以下の罰金 Hij 罰金(法第21条) (法第20条) 罰金(法第19条) 又は併科(法第17条) 又は併科(法第18条) 【法人】50万円以下 則 【法人】1億円以下の 【法人】1億円以下の 【法人】3億円以下の 【法人】1億円以下の の罰金(法第22条) 罰金(法第22条) 罰金(法第22条) 罰金(法第22条) 罰金(法第22条)

出典:消費者庁「早わかり食品表示ガイド」

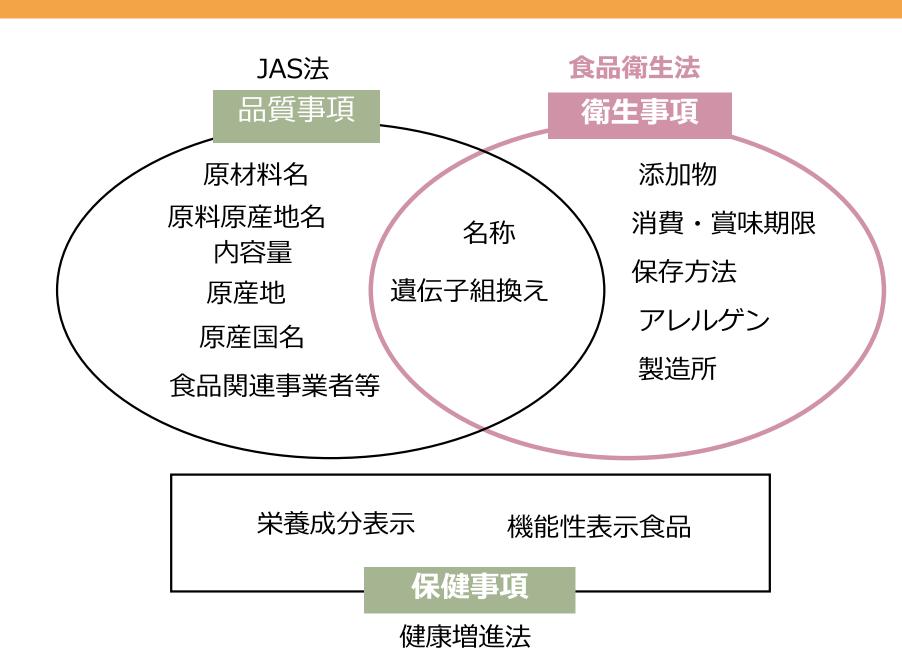
食品表示基準

◆ 階層構造について 食品×流通=9つのカテゴリー

食品	流通形態
加工品	一般用
生鮮食品	業務用
添加物	食品関連事業者以外の販売者

- ◆ カテゴリーの下に、以下の事項を定める
 - ①横断的義務表示
 - ②個別的義務表示(別表記載)
 - ③表示を要しない特例事項
 - ④推奨表示
 - ⑤任意表示
 - ⑥表示の方式
 - ⑦表示の禁止事項 …等

表示事項の区分



表示方式について

【一括表示欄】

名称
原材料名
添加物名
原料原産地
内容量
固形量
内容総量
消費(賞味)期限
保存方法
原産国名(輸入の場合表示する)
表示責任者(氏名又は名称、所在地)

※ 表示責任者が製造者でない場合は、 製造所 の名称・所在地を併せて記載する (食品表示基準 別記様式1)

【栄養成分表示】

食品単位当たり(100g、100ml、1食分、 他の1単位いずれか)	1包装、その
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

- ※ 栄養成分・熱量の順を変更してはならない (食品表示基準 別記様式2)
- ◆ 表示可能面積がおおむね30平方cm以下の場合においても、安全性に関する表示事項については、省略不可。

【省略できない表示事項】

名称 保存方法 消費期限又は賞味期限 表示責任者 アレルゲン

L-フェニルアラニン化合物を含む旨

表示方式について 衛生事項のみPick Up

【一括表示欄】

名	7	1	١
		т.	

原材料名

添加物名

原料原産地

内容量

固形量

内容総量

消費(賞味)期限

保存方法

原産国名(輸入の場合表示する)

表示責任者(氏名又は名称、所在地)

※ 表示責任者が製造者でない場合は、 製造所 の名称・所在地を併せて記載する (食品表示基準 別記様式1)



アレルゲン アスパルテームを含む食品 指定成分含有食品 乳児用規格適用食品 遺伝子組換え

本日のテーマ

一般用加工食品における衛生事項の表示方法

- 1. 名称
- 2. 添加物
- 3. 消費期限又は賞味期限
- 4. 保存方法
- 5. 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 製造所等の所在地及び製造所等の氏名又は名称 製造所固有記号(届出制度、表示例)
- 6. アレルゲン コンタミネーションに係る表示
- 7. アスパルテームを含む食品
- 8. 指定成分含有食品
- 9. 乳児用規格適用食品
- (10) 遺伝子組換え

1. 名称

食品の内容を表す一般的な名称(※商品名ではない) ただし、名称に代えて、品名、品目、種類別又は種類別名称と 表示することができる

名称が定められた食品

⇒ 食品表示基準別表第4及び第5

【例 示】

ベーコン類 :ベーコン、ロースベーコン、

ショルダーベーコン

しょうゆ :こいくちしょうゆ(本醸造)

うすくちしょうゆ(混合)

種類別が定められた食品

⇒ 乳及び乳製品の成分規格等に 関する命令

牛乳、低脂肪牛乳、加工乳、クリーム、 チーズ、バター、アイスクリーム、 アイスミルク、ラクトアイス ····・等

2.添加物

使用する添加物に占める**重量の割合の高いものから順**に、物質名を表示 (栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤、キャリーオーバーを除く)

- ① 物質名(人の健康を損なうおそれのない添加物:食品衛生法施行規則別表第1)
- ② 簡略名(一般に広く使用される名称:通知別添添加物1-1、1-2)

【表示例】 物質名 ⇒ 簡略名又は類別名 • D-ソルビトール ⇒ ソルビトール、ソルビット ・ 食用赤色2号 ⇒ 赤色2号、赤2号

- ・カゼインナトリウム ⇒カゼインNa ・チアベンダゾール ⇒ TBZ
- ・dl α -トコフェロール ⇒ トコフェロール、ビタミンE、V.E ・二酸化チタン ⇒ 酸化チタン
- ・二酸化炭素 ⇒ 炭酸 ・リン酸モノエステル化リン酸架橋エステル ⇒加エデンプン

• 酸化防止剂

14

- ③ 用途名を併記しなければならない添加物
 - ・甘味料、人工甘味料又は合成甘味料・着色料又は合成着色料
 - 保存料又は合成保存料増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料
 - ・発色剤・漂白剤・防かび剤又は防ばい剤
- ④ 一括名表示で物質名を省略できる添加物 (定義、物質の範囲は指定されている)
 - ・イーストフード・ガムベース・かんすい・酵素・光沢剤
 - ・香料(又は合成香料)・酸味料・・・・チューインガム軟化剤(軟化剤)
 - ・調味料(甘味料・酸味料を除く、アミノ酸等)・豆腐用凝固剤(又は凝固剤)
 - ・苦味料 ・乳化剤 ・水素イオン濃度調整剤(叉はpH調整剤)
 - ・膨張剤(膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉)

2.添加物

スラッシュ

①原材料と添加物を記号で区分して表示する。

原材料名

豚ばら肉、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

②原材料と添加物を改行して表示する。

改行

原材料名

豚ばら肉、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

③原材料と添加物を別欄に表示する。

枠を区切る

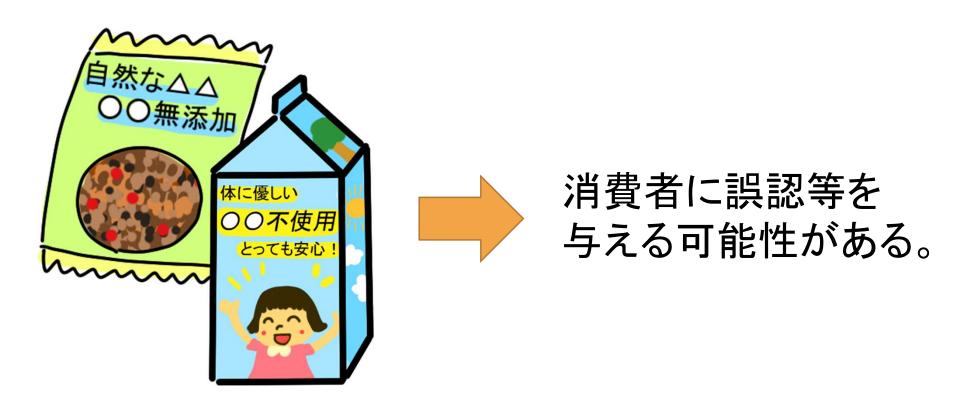
原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料
添加物	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、 発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素

15

2.添加物

「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」

が公表されています。



※食品添加物の不使用表示を一律に禁止するものではありません。

3. 消費期限又は賞味期限

①消費期限・・・安全に食べられる期限

品質(状態)が急激に劣化しやすい食品は消費期限を年月日の順に 表示する

【対 象】弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など 【表示例】消費期限 令和6年10月1日

 $(\bigcirc 6.10.1, \bigcirc 2024.10.1, \bigcirc 24.10.1, \times 10.5)$

②賞味期限・・・品質が変わらずおいしく食べられる期限

⇒「期限を過ぎたら食べられなくなる」という意味ではない!

①以外の食品は、賞味期限を年月日の順に表示する

製造または加工の日から3ヶ月を超える場合は年月のみ表示で可

【対 象】カップめん、レトルト食品、スナック菓子、缶詰など

【表示例】賞味期限 令和6年10月29日

賞味期限 令和6年12月

 $(\bigcirc 6.12, \bigcirc 2024.12, \bigcirc 24.12, \times 12.5)$

※表示した期限は開封前の状態で定められた方法により保存した場合の期限

4. 保存方法

開封前の保存方法を、食品の特性に従って表示する。

【表示例】「直射日光、高温多湿を避けて保存してください。」 「要冷蔵(10℃以下)」

- ※ 開封後に保存方法を変更することが望ましい食品について
 - ・開封後の取扱い方法を一括表示の外に表示する
 - ・一括表示の中に表示する場合は、「使用上の注意」等と項目名を記載し、保存方法とは異なるものであることを明らかにした上で記載する
- ※ 食品衛生法第13条第1項の規定により保存方法の基準が定められたもの 基準に従って表示する

【表示例】 冷凍食品:−15℃以下で保存

5.食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

品質事項

食品関連事業者のうち**表示内容に責任を有する者**の氏名又は名称 及び住所を、いずれかの項目を付して表示する

> (表示内容に責任を有する者) 製造者・加工者・販売者・輸入者

表示責任者を販売者とした場合は、製造者、加工者又は輸入者の所在地及び氏名又は名称の併記が必要

衛生事項

+a 製造所等の所在地及び製造所等の氏名又は名称

原則

所在地:都道府県名から住居表示に従って住居番号まで表示

氏名又は名称:個人の場合は個人名

法人の場合は法人名 ※ 屋号のみNG

 ① 表示責任者と製造所又は加工所が同一である場合
 ② 表示責任者と製造所又は加工所が異なる場合
 「製造者」又は「加工者」として、 氏名又は名称及び住所を表示する。
 表示責任者を「販売者」として表示し、近接する箇所に「製造所」又は「加工所」として所在地及び氏名又は名称を表示する。

+a 製造所等の所在地及び製造所等の氏名又は名称

①一括表示部分の枠外に表示

名称 原材料名 添加物 内容量 賞味期限 保存方法 販売者 ○○株式会社 埼玉県さいたま市浦和区高砂 □-□-□ 製造所 ● 株式会社 埼玉県さいたま市浦和区常盤

②一括表示部分の枠内に表示

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	OO株式会社 埼玉県さいたま市浦和区高砂□- □-□
製造所	● 株式会社埼玉県さいたま市浦和区常盤■ - ■ - ■

2の場合は、どちらが表示責任者であるか合意しておくこと

+a 製造所固有記号 届出制度

製造所(加工所)の所在地及び製造者(加工者)の氏名又は名称を 届け出た製造所固有記号に代えて表示できる制度

- ① 同一製品を二以上の製造所で製造する場合のように、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(業務用加工食品を除く)
- ② 製造所固有記号が示す情報を提供する連絡先等の表示(応答義務)
- ③ オンラインによる届出製造所固有記号制度届出データベース(H28.4.1~)
 - ・届出者:表示内容に責任を有する製造者または販売者
 - ・新規及び更新、変更、廃止に関する届出
- ④ 有効期間:5年間
- ⑤ アラビア数字、ローマ字、平仮名、片仮名又はこれらの組み合わせで、 10文字以内
- ⑥ 表示の方式 : 販売者の氏名又は名称の後ろに「+ 製造所固有記号』

+a 製造所固有記号 表示例

① 同一製品を製造する製造所情報と製造所固有記号の全てを 枠外に表示する場合

名称		
原材料名		
内容量		
賞味期限		
保存方法		
販売者	□□株式会社	+ A A
	埼玉県さいたま	市浦和区高砂◆-○-△

製造所固有記号

A A:○○株式会社埼玉工場 埼玉県吉見町江和井● - ● - ▼

AB:○○株式会社◆◆工場 神奈川県・・・・・

AC:○○株式会社■■工場 静岡県・・・・・

+a 製造所固有記号 表示例

② 製造所固有記号が示す製造所若しくは加工所の情報提供先を表示

【一括表示の枠内での表示】

【一括表示の枠外での表示】

販売者 □□株式会社 <u>+ A A</u> 埼玉県さいたま市浦和区 高砂◆ - ○ - △

お客様ダイヤル 0120 (・・)・・・・

販売者 □□株式会社 <u>+ A A</u> 埼玉県さいたま市浦和区 高砂◆ - ○ - △

<u>お客様ダイヤル 0120 (・・) ・・・・</u>

埼玉県さいたま市浦和区高砂◆ - ○ - △

製造所固有記号についてのお問い合 わせはこちら http://www.····· 販売者 □□株式会社 <u>+ A A</u> 埼玉県さいたま市浦和区 高砂◆ - ○ - △

製造所固有記号についてのお問い合 わせはこちら http//www.·····

二次元コード(QRコード)の表示も可 枠外表示の場合は、販売者の表示箇所に近接して表示する

6.アレルゲン

「アレルゲン」とは、アレルギーの原因となる抗原のことで、 「**特定原材料**」と「**特定原材料に準ずるもの**」とに分けられる

特定原材料 8品目表示義務があるもの

えび、かに、<u>くるみ</u>、 小麦、そば、卵、乳、 落花生(ピーナッツ)

特定原材料に準ずるもの 20品目表示することが推奨

アーモンド、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、 ごま、さけ、さば、 大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、 マカダミアナッツ、 やまいも、りんご、ゼラチン

<u>令和5年3月31日から、特定原材料に「くるみ」が追加されました。</u> <u>令和6年3月28日から、特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」が追加され、</u> 「まつたけ」が削除されました。

6.アレルゲン

個 別	表示	一 括 表 示
原材料	添加物	
△△ (□□を含む)	■■(▲▲由来)	○○、▲▲、□□、(一部に小
〇〇(乳成分を含む)	●●(乳由来)	麦・卵・乳成分を含む)

個別表示

個々の原材料の直後にカッコ書き

小麦粉、ごま油、ゴマ、マヨネーズ(卵を含む)、醤油(小麦・大豆を含む)、ショートニング(大豆油※を含む)、食塩

※繰り返しになるアレルゲンは省略可

一括表示

原材料の記載の後に、 される すべてのアレルゲンをカッコ書き

小麦粉、ごま油、ゴマ、醤油、マヨネーズ、ショートニング、食塩、 (一部に小麦・ごま・卵・大豆を含む)

個別表示と一括表示を一緒に 記載することはできません

6.アレルゲン

特定原材料等の表示と同一のものであると認められる表記

【代替表記】

表現方法や言葉が違うが、 特定原材料と同一であると理解できる表記

【拡大表記】

特定原材料の名称又は代替表記の文言を含んでいるため、 これらを用いた食品であると理解できる表記

特定原材料

出典:消費者庁

「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」

特定原材料	代替表記	拡大表記(例示)	
えび	海老 エビ	えび天ぷら サクラエビ	
かに	蟹 カニ	上海がに、カニシューマイ、 マツバガニ	
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ	
小麦	こむぎ コムギ	小麦粉 こむぎ胚芽	
そば	ソバ	そばがき、そば粉	
印	玉子、たまご、タマゴ エッグ 鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子 ハムエッグ 拡大表記に卵黄、卵白は含	まれない
乳	ミルク バター、バターオイル チーズ アイスクリーム	アイスミルク、 ガーリックバター、 プロセスチーズ、 牛乳、生乳、濃縮乳、乳糖、 加糖れん乳、乳たんぱく、 調製粉乳	
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム	20

特定原材料に準ずるもの

出典:消費者庁

「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」

特定原材料に 準ずるもの	代替表記	拡大表記(例示)
アーモンド		アーモンドオイル
あわび	アワビ	煮あわび
いか	イカ	いかフライ、イカ墨
いくら	イクラ、すじこ、スジコ	いくら醤油漬け、塩すじこ
オレンジ		オレンジソース、オレンジジュース
カシューナッツ		
キウイフルーツ	キウイ、キウィー、 キーウィー、キーウィ、 キウィ	キウイジャム、キウイソース、 キーウィジャム、キーウィーソース
牛肉	牛、ビーフ、ぎゅうにく、 ぎゅう肉、牛にく	牛すじ、牛脂 ビーフコロッケ
ごま	ゴマ、胡麻	ごま油、練りごま、すりゴマ、 切り胡麻、ゴマペースト
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ	鮭フレーク、スモークサーモン、 紅しゃけ、焼鮭
さば	鯖、サバ	さば節、さば 寿 司 ₂₉

特定原材料に準ずるもの(つづき)

出典:消費者庁

「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」

大豆	だいず、ダイズ	大豆煮、大豆たんぱく、 大豆油、脱脂大豆
鶏肉	とりにく、とり肉、鳥肉、 鶏、鳥、とり、チキン	焼き鳥、ローストチキン、 鶏レバー、チキンブイヨン、 チキンスープ、鶏ガラスープ
バナナ	ばなな	バナナジュース
豚肉	ぶたにく、豚にく、 ぶた肉、豚、ポーク	ポークウインナー、豚生姜焼、 豚ミンチ
マカダミアナッツ	マカデミアナッツ	
もも	モモ、桃、ピーチ	もも果汁、黄桃、白桃、ピーチペースト
やまいも	山芋、ヤマイモ、山いも	千切りやまいも
りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ、リンゴ酢、 焼きりんご、りんご飴
ゼラチン		板ゼラチン、粉ゼラチン

+a コンタミネーションに係る表示

※この場合の「コンタミネーション」とは、食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずに混入してしまうことをいいます。

○まずは、コンタミネーション防止策が必要です。

<コンタミネーションの防止策>

- 製造ラインを十分に洗浄する。
- •特定原材料を含まない食品から製造する。
- •専用器具を使用する。

〇コンタミネーションが発生する場合の表示方法

- ①特定原材料のコンタミネーションが必ず発生する場合
 - ⇒ 一括表示で特定原材料を含む旨記載すること。
- ②特定原材料のコンタミネーションが発生する可能性がある場合
 - ⇒ 原材料表示欄外にその旨の注意喚起を表示することが望ましい。

可能性表示は認められていません

「入っているかもしれません。」「こっている恐れがあります。」

+a コンタミネーションに係る表示

記載例(記載は原材料表示欄外に行うこと。)

◆同一製造ライン使用によるコンタミネーション

「本品製造工場では〇〇 (特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。」

- 「○○(特定原材料等の名称)を使用した設備で製造しています。」
- ◆原材料の採取方法によるコンタミネーション

「本製品で使用しているしらすは、かに(特定原材料等の名称) が混ざる漁法で採取しています。」

◆えび、かにを捕食していることによるコンタミネーション

「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、 えび(特定原材料等の名称)を食べています。」

7.アスパルテームを含む食品

アスパルテームを含む食品は、

「L-フェニルアラニン化合物を含む」と表示する。

【アスパルテーム】

人工甘味料の一つである。ショ糖の100~200倍の甘味を持つ。 アスパルテームに含まれるフェニルアラニンは**フェニルケトン 尿症の人にとってリスク**となる

8.指定成分等含有食品

食品衛生法で規定された指定成分等含有食品については、下記の表示が必要

- 1. 指定成分等含有食品である旨
- 2. 食品関連事業者の連絡先
- 3. 指定成分等について食品衛生法上の危害の発生を防止する見地から 特別の注意を必要とする成分または物である旨
- 4. 体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨及び 食品関連事業者に連絡すべき旨

(表示例)

	称	プエラリア・ミリフィカ粉末含有食品		
材料	名	乳糖 (国内製造)、プエラリア・ミリフィカ粉末、…		
加	物	加工デンプン (小麦由来)、セルロース、…		
容	量	10 g		
味期	限	2 0 × × . 1 1 . 3 0		
存 方	法	直射日光、高温多湿を避けて保存		
		株式会社〇〇		
売	者	東京都○○区○○1 - 2 - 3		
		03-0000-0000		
造	所	株式会社□□		
		東京都□□市□□町1-2-3		
	加容明 存方	材料名物學以下,		

出典:東京都 「大切です!食品表示」

- ・指定成分等含有食品 (プエラリア・ミリフィカ) ^①※
- ・指定成分等とは、食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物です。③※
- ・体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。加えて、体調に異変を感じた旨を表示された連絡先に連絡してください。④

※: JISZ8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示します。

9.乳児用規格適用食品

令和5年6月29日付けで「食品表示基準について」一部改正が行われ、 <u>乳児用規格適用食品である旨の表示の仕方が変更となりました。</u>

改正後の表示の方法

往来可能であった 「乳児用規格適用」のみの表示は不可

乳児用規格適用食品(食品衛生法に基づき、乳児用食品に 係る放射性物質の規格が適用される食品)

製品パッケージの表示等によって乳児向けの食品であることが容易に判断できるものについては、表示の省略が可能となります。

〈表示例〉

- •赤ちゃんのために
- ●離乳食を始めたら
- 月齢の記載

10.遺伝子組換え

遺伝子組換え表示とは…

別表第16に掲げる生鮮食品の「対象農作物(9作物)」 及び別表第17に掲げる加工食品の「33食品群」、又は、 別表第18に掲げる4種の形質を有する生鮮食品の「特定遺 伝子組換え農産物」及び加工食品の「特定遺伝子組換え農産物 を原材料とする加工食品」に必要な表示事項

- 義務表示
- **任意表示** 令和5年4月1日から新制度がスタート

"

「分別生産流通管理(IPハンドリング)」

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、それが書類により証明されていること

別表第17 対象農産物(9作物)及び加工食品(33食品群)

対象農産物(9作物)	加工食品(33食品群)※
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)	1 豆腐・油揚げ類 2 凍り豆腐、おから及びゆば 3 納豆 4 豆乳類 5 みそ 6 大豆煮豆 7 大豆缶詰及び大豆瓶詰 8 きなこ 9 大豆いり豆 10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの 11 調理用の大豆を主な原材料とするもの 12 大豆粉を主な原材料とするもの 13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの 14 枝豆を主な原材料とするもの 15 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	1 コーンスナック菓子 2 コーンスターチ 3 ポップコーン 4 冷凍とうもろこし 5 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 6 コーンフラワーを主な原材料とするもの 7 コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く。) 8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの 9 1から5までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	1 ポテトスナック菓子 2 乾燥ばれいしょ 3 冷凍ばれいしよ 4 ぱれいしょでん粉 5 調理用のぱれいしょを主な原材料とするもの 6 1から4までに掲げるものを主な原材料とするもの
なたね	
綿実	
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの
からしな	

別表第18 特定遺伝子組換え農産物及び加工食品

形質	加工食品※	対象農産物
ステアリドン酸産生	1 大豆を主な原材料とするもの(脱脂されたことにより、左欄に掲げる形質を 有しなくなったものを除く。)2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
高リシン	1 とうもろこしを主な原材料とするもの(左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。)2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし
エイコサペンタエン酸 (EPA)産生	1 なたねを主な原材料とするもの(左欄に掲げる形質を有しなくなったものを 除く。)	なたね
ドコサヘキサエン酸 (DHA) 産生	2 1 に掲げるものを主な原材料とするもの	1'A /C1A

出典: 東京都 「大切です!食品表示」

10.遺伝子組換え

義務表示

分別生産流通をして遺伝子 組換え農産物を区別してい る場合及びそれを加工食品 の原材料とした場合

分別生産流通をせず、遺伝 子組換え農産物及び非遺伝 子組換え農産物を区別して いない場合及びそれを加工 食品の原材料とした場合

分別生産流通をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が5%を越えていた場合及びそれを加工食品の原材料とした場合



分別生産流通管理が行われた 遺伝組換え農産物である旨を表示

「大豆(遺伝子組換え)

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない 旨を表示



「大豆(遺伝子組換え不分別)

「不分別」という表現では消費者に分かりにくいので、パッケージに余白がある場合は、「遺伝子組換え不分別」の意味について説明文を付記するのがGood!

10.遺伝子組換え

任意表示

消費者の誤認防止や消費者の選択の機会の拡大につなげる

巩行制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品



「遺伝子組換えでないものを分別」 「遺伝子組換えでない」 等の表示が可能

新制度

分別生産流通管理をして、意図せ ざる混入を5%以下に抑えている 大豆及びとうもろこし並びにそれ らを原材料とする加工食品



適切に分別生産流通管理された 旨の表示が可能

「大豆(分別生産流通管理済み)」

分別生産流通管理をして、遺伝子 組換えの混入がないと認められる 大豆及びとうもろこし並びにそれ らを原材料とする加工食品



「遺伝子組換えでない」 「非遺伝子組換え」 等の表示が可能

食品表示関係法律と対応窓口

法律	対象	表示の内容	窓口	
			果	国
食品	食品の容器包	品質に関する事項	農産物安全課 農林振興センター	農林水産省
		酒類の品質に関する 事項	_	財務省 国税庁
表	装に	機能性に関する事項		
食品表示法	の容器包装にされた表示	健康の増進に関する 事項	健康長寿課 保健所	消費者庁
		衛生に関する事項	食品安全課 保健所	

商品やサービスの質に関する事項→**景品表示法**(消費生活課) 医薬品的効能効果の標ぼう→**医薬品医療機器等法**(薬務課 保健所)

参考資料

- 消費者庁 食品表示企画課ホームページ http://www.caa.go.jp/foods/
 - ●食品表示について (食品表示に関するお知らせ、パンフレット、Q&A、ガイドライン)
 - ●食品表示法(法及び一元化情報)
 - ●機能性表示食品に関する情報
 - ・機能性表示食品データベース(届出をされる方への情報もこちら)
 - ●安全や衛生に関する表示の制度について
 - ●製造所固有記号の届出をされる方へ
 - ・製造所固有記号制度届出データベース
- 県の窓口(衛生事項)
 - ●保健医療部 食品安全課 食品保健・監視担当 TEL 048-830-3608 FAX 048-830-4807
 - ●お近くの各保健所(生活衛生・薬事担当、食品監視担当)