

# 食品表示法 って何が変わるの？

2020年4月より食品表示法が改正されます。  
具体的な内容って皆さん知っていますか？

## これまでとの違い

### 義務化された7項目

※事前包装して販売している場合

- ①名称
- ②原材料/添加物名
- ③内容量
- ④賞味(消費)期限
- ⑤保存方法
- ⑥製造者
- ⑦栄養成分

～これまで～

名称	焼菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、卵黄、ショートニング、バター、食塩、膨張剤、乳化剤、加味色素、香料(原材料の一部に大豆を含む)
内容量	1個
賞味期限	2015.6.12
保存方法	高温多湿・直射日光を避けて保存してください。
販売者	会社名 株式会社 MT 住所・電話番号

～食品表示法改定後～

①	名称	焼菓子
②	原材料名	小麦粉、砂糖、卵黄(卵を含む)、ショートニング(大豆を含む)、バター、食塩/膨張剤、乳化剤(大豆由来)、加味色素、香料
③	内容量	1個
④	賞味期限	2015.6.12
⑤	保存方法	高温多湿・直射日光を避けて保存してください。
⑥	販売者	会社名(株) MT 住所・電話番号
⑦	製造者	(株) 会社名 住所・電話番号
⑦ 栄養成分表示1個あたり 17kcal たんぱく質 1.8g 脂質 5.0g 炭水化物 21.9g 食塩相当量 0.1g		

### ①名称

- ・社会一般に通用する名称  
(例)○洋菓子 / 惣菜パンなど  
×メロンパン / チョコラスク

### ②原材料名

- ・「食品添加物以外の原材料名」と「食品添加物」に分け「/」で区別。重量割合の多い順に明記
- ・アレルギー物質を含む食品  
(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)
- ・「遺伝子組換え食品」  
(大豆・とうもろこし・ばれいしょ・なたね・綿実)
- ・「遺伝子組換え不分別」(加工食品33品目)
- ・「特定原材料に準ずる20品目」も表示の推奨

### ③内容量

- ・重量もしくは数量を明記
- ・単位も明記

### ④期限表示

- ・「賞味期限」…定められた方法で保存した場合に、衛生上の危険が生じる恐れのない期限
- ・「消費期限」…定められた方法で保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限

### ⑤保存方法

- ・内容物の特性を考慮した保存方法を具体的に明記

### ⑥製造者

- ・製造所名とその所在地を明記
- ・製造所名と販売者が異なる場合は両方の名称と所在地を明記

### ⑦栄養成分表示

- ・エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量を明記

# アレルギー表記の明記

## ①アレルギー表記の明記

### ●特定原材料(7種)の表示義務化

【えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生】

- ・卵黄・卵白…完全に分離できないため「卵」表記  
(例)「卵黄・卵白(卵を含む)」
- ・乳…乳成分に変更

### ●特定原材料に準ずるもの(20種)の表示推奨

- ・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、りんご、ゼラチン

## ②添加物表示の区別

### ・原材料と添加物ははっきりと区別

(例)「添加物」の項目をつくる、改行する、「/」の使用など

品名	フィナンシェ
名称	焼菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング、全粉乳、水飴、全卵、還元水飴、食塩、乾燥卵白(一部に小麦・卵を含む)、膨張剤、乳化剤(大豆由来)、カラメル色素、香料
賞味期限	20.01.02
内容量	3個
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存。
製造者	会社名 住所・電話番号
栄養成分表示1個あたり	
エネルギー	44kcal
たんぱく質	0.6g
脂質	2.5g
炭水化物	4.8g
食塩相当量	0.06g
推定値	

アレルギーは原則個別表示  
(項目のすぐ後ろに表記)

### ★一括表示(まとめて表示)の場合

- ①すべてのアレルゲンを一括表示
- ②「一部に○○を含む」を使用
- ③複数ある場合「・」にてつなぐ

※いずれかの表示に統一

# 栄養成分表示について

2020年4月からは栄養成分表示が義務化されます

# 新基準対応のためには...

## ① 栄養成分表示方法

栄養成分表示 1個当たり

エネルギー	432kcal
たんぱく質	6.1g
脂質	20.5g
炭水化物	48.2g
食塩相当量	0.4g

推定値

100g/1袋/1人前等の含有量で表示

※袋/人前は量も表示  
《例》1人前(300gあたり)

## ② 栄養成分表示の計算方法



・原材料から栄養成分を計算しましょう

文部科学省が開発した無料ソフト食品データベース (URL <https://fooddb.mext.go.jp/index.pl>) にて計算することが可能です



↑QRコードから検索



Check

実際に対応するには  
これから何をすればいいか?  
何から始めればよいか?  
次ページにて記載

## その①【レシピの見直し】

商品に使っている原材料を確認してみましょう!

- CHECK!  アレルギー表示が必要な原材料を使っていますか?  
→ 特定原材料7品目は義務です
- CHECK!  添加物は使用していますか?  
→ 添加物の項目や改行などではっきりと区別が必要です!

## その②【栄養成分の計算】

原材料から栄養成分を計算しましょう!

- CHECK!  それぞれの材料の分量と、一度でできる数量は?  
→ 数量を元に栄養成分を計算します!

例えば...

- ①食品表示データベース(文部科学省)を活用する
- ②調査機関に依頼する

## その③【ラベルサイズの見直し】

表示する情報を集めたら、すべてが収まるレイアウトを考えましょう!

- CHECK!  表示が必要な項目は7項目です

- ①名称 ②原材料(添加物) ③内容量
- ④賞味(消費)期限 ⑤保存方法 ⑥製造者
- ⑦栄養成分

品名	フィナンシェ
名称	焼菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング、全粉乳、水飴、全卵、還元水飴、食塩、乾燥卵白、(一部に小麦・卵を含む)E1膨張剤、乳化剤(大豆由来)、カラメル色素、香料
賞味期限	20.01.02
内容量	3個
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存。
製造者	会社名 住所・電話番号
栄養成分表示 1個あたり	
エネルギー	44kcal
たんぱく質	0.6g
脂質	2.5g
炭水化物	4.8g
食塩相当量	0.06g
推定値	