

食品表示の基礎知識

食品の表示は食品の履歴書・保証書であり、表示を正確に読み取ることは、安心・安全な食品を選択するための手掛かりとなります。

しかし、食品の表示は複雑であるため、事業者にも消費者にもわかりにくいものです。

この機会に2009年消費者庁発足前後の食品表示、2015年から施行された新しい「食品表示法」に至るまでの経緯、及び各種の食品表示のポイントについて一緒に学びましょう。そして毎日の生活に欠かせない食品について考えてみましょう。

食品を購入するとき、何を確認しますか？

- 賞味期限や消費期限を確認する
- 保存方法を確認する
- 製造者や輸入者を確認する
- 遺伝子組換えかどうかを確認する
- どのような材料が使われているのか(原材料)を確認する
- どこで加工されたか(原産国)を確認する
- アレルギーの影響を確認する
- 添加物の有無を確認する
- 栄養成分を確認する
- 健康への効果を確認する
- ほとんど確認しない



期限表示を中心とした日本の食品表示の変遷

年	表示事項	対象食品	関係省庁	法令等
昭和23 (1948)	製造年月日表示義務付け	飲用牛乳、ハム、缶詰等一部の品目	厚生労働省	食品衛生法及び施行規則施行
昭和36 (1961)	原則として製造年月日を表示	JASマーク品	農林水産省	加工食品のJAS規格整備本格化
昭和45 (1970)	原則として製造年月日等の表示を義務付け 「一括表示項目」を追加	政令で指定された物資(果実飲料等)	農林水産省	JAS法改正、品質表示基準制度開始
昭和51 (1976)	製造年月日に加えて、賞味期間及び保存方法の表示を義務付け	合計26品目に賞味期間(期限)表示を義務付け	農林水産省	即席めん類のJAS規格及び品質表示基準の改正
平成9 (1997)	「品質保持期限」又は「消費期限」の記載を義務付け	食品衛生法施行規則別表3に定める食品又は添加物にあって、販売の用に供するもの	厚生労働省	期限表示を義務付ける省令
平成13 (2001)	賞味期限(品質保持期限)又は消費期限表示を義務付け	全ての加工食品	農林水産省	

食品表示にかかわる主な規制法令等

基本的表示事項	食品衛生法	JAS法		計量法
遺伝子組み換え表示	食品衛生法	JAS法		
アレルギー物質含有表示	食品衛生法			
原産地表示		JAS法		
有機食品表示		JAS法		
栄養成分表示			健康増進法	
保健機能食品表示	食品衛生法		健康増進法	
医薬品的効能・効果表示				薬事法
虚偽・誇大表示	食品衛生法		健康増進法	
景品の不当表示				景品表示法

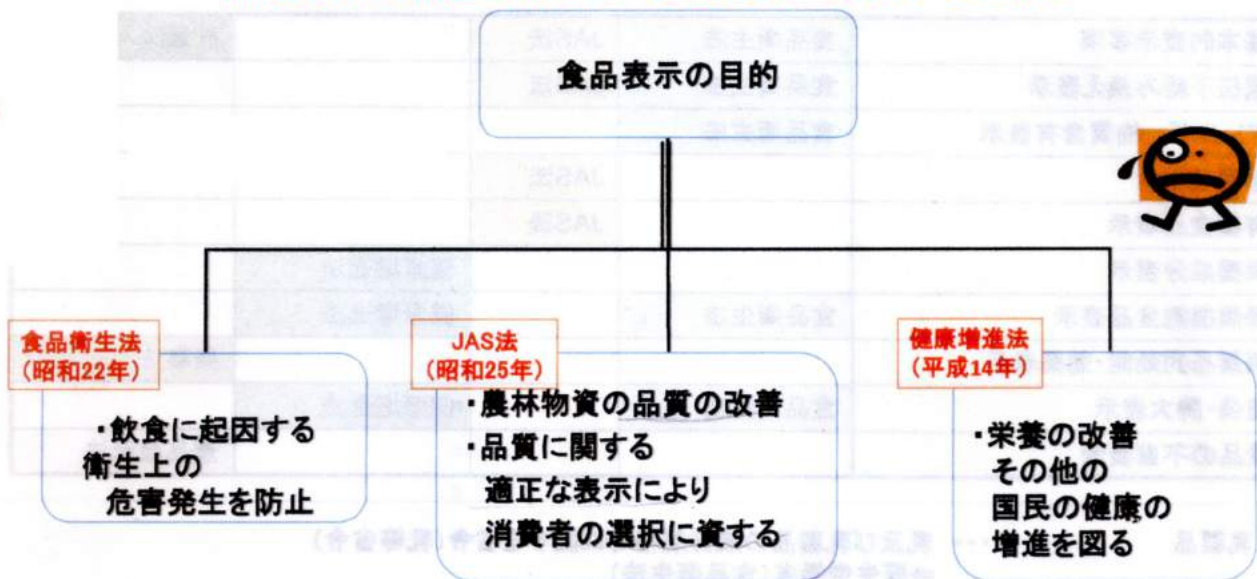
乳、乳製品 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(乳等省令)
⇒厚生労働省(食品衛生法)

アルコール飲料(酒類) 酒税法⇒国税庁

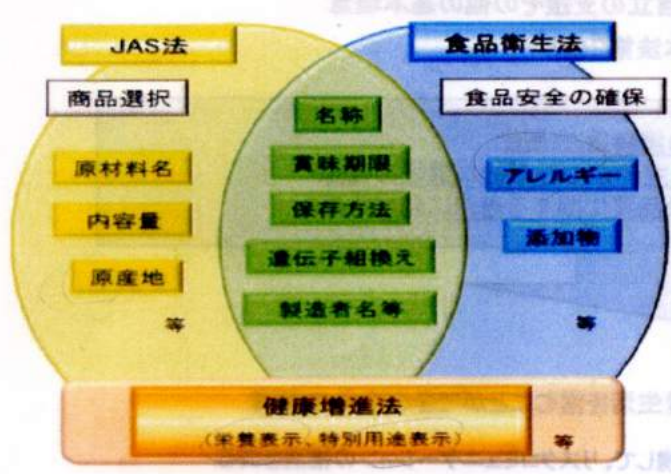
法令によって異なる加工食品の一括表示

表示項目	JAS法	食品衛生法
名称	蒸しかまぼこ	蒸しかまぼこ
原材料名	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味料、大豆たん白	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味料、大豆たん白 調味料(アミノ酸等)、貝Ca、着色料(クチナシ、紅麹、赤106、カロテン)、(原料の一部に小麦粉を含む)
内容量	100g	
期限表示 (消費期限・賞味期限)	表面下部に記載	表面下部に記載
保存方法		要冷蔵(10℃以下)保存
製造者	KGC株式会社 〒 郡山市	KGC株式会社 〒 郡山市

「消費者庁発足以前」の「食品表示に関する法律」



消費者庁発足以前のJAS法(農林水産省)、 食品衛生法及び健康増進法(厚生労働省)の関係



名称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油脂、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく加水分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)、香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム
内容量	81g
賞味期限	この面の右部に記載
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	39

※「39」は製造所固有記号

主要栄養成分 1袋(81g)当たり (当社分析値)	
エネルギー 483 kcal	炭水化物 37.6 g
たんぱく質 3.8 g	ナトリウム 330 mg
脂 質 35.3 g	食塩相当量 0.8 g

※栄養表示は任意

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/130621_gaiyo.pdf

平成21年9月1日

消費者庁

設立

消費者庁の任務

消費者の権利の尊重及びその自立の支援その他の基本理念
(消費者基本法第2条)

- ・消費者の利益の擁護及び増進
- ・商品及び役務の消費者による自主的かつ合理的な選択の確保
- ・消費生活に密接に関連する物資の品質に関する表示に関する事務

消費者が安心して安全*で豊かな消費生活を営むことができる社会の実現

* 食品安全基本法 : 関係府省庁と連携して、リスクコミュニケーションの推進を図る

平成21年(2009年)9月1日
内閣府に 消費者庁 発足

- ・食品衛生法、JAS法、健康増進法の表示規制にかかる事務を消費者庁が一元的に掌握。
- ・表示基準等の企画立案は消費者庁が担当。
- ・執行業務は関係省庁と連携して実施。

平成27年（2015年）4月1日

消費者庁

新しい表示制度の
「食品表示法」を施行

- ・3法に分かれていた食品の表示に係る規定を統合して一元化。
- ・事業者にも消費者にもわかりやすい制度。

【新制度の目的】

消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大

【旧制度】

- ・食品衛生法…衛生上の危害発生防止
- ・JAS法…品質に関する適正な表示
- ・健康増進法…国民の健康の増進

【新制度】

- ・食品を摂取する際の安全性
- ・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

「食品表示法」の主な変更点

食品表示基準(平成27年施行)

1

アレルギー表示の一部改正

(経過措置期間 令和2年3月31日まで)

2

加工食品の栄養成分表示の義務化

(経過措置期間 令和2年3月31日まで)

3

新たな機能性表示食品制度の創設

食品表示法・現行制度からの主な変更点 (事例は架空のものです)

名称	洋菓子
原材料名	小麦粉、植物油、卵黄(卵を含む)、砂糖、生クリーム(乳成分を含む)、こま、油脂加工品(大豆を含む)加工でん粉、香料
内容量	100グラム
賞味期限	欄外上部記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けてください
販売者	森田食品株式会社 東京都千代田区消費者町1の1
製造所	FOOCOM食品舗 福岡県福岡市東区O町1の1

栄養成分表示 100gあたり

エネルギー	298 kcal
タンパク質	11.4 g
脂質	10.9 g
炭水化物	38.5 g
食塩相当量	0.3 g

アレルギー表示の特定加工食品の廃止により、生クリーム(乳成分を含む)、マヨネーズ(卵を含む)の表記が必要になる

アレルギー表示は個別表示が原則だが例外的に一括表示が可能。一括表示は全てのアレルゲンを表示(この場合は、最後に(一部に小麦卵 乳成分 こま 大豆を含む)となる

添加物以外の原材料と添加物を明確に区分するために、記号/(フラッシュ)で区分 改行で区切る。原材料と添加物を別欄に区分、事項名として添加物名を添えるなどで区分などの方法で表示

製造所固有記号のルールが変更。2以上の工場て製造していなければ使用不可になり、製造所を記載

栄養成分表示が義務化。義務表示は15項目、推奨表示は2項目に、ナトリウムから食塩相当量に(ナトリウム塩を添加していない場合はナトリウム(食塩相当量)でも可)

「食品表示法」の一部改正

食品表示基準(平成29年9月1日施行)
(経過措置期間 令和4年3月31日まで)

加工食品の原料原産地表示制度がスタート

全ての加工食品に原材料の産地を表示

産地を見て
商品を選べます

参考①: 全ての加工食品の原材料の産地が表示されます<パンフレット>(平成29年9月作成)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/pdf/country_of_origin_190517_0001.pdf

参考②: 全ての加工食品の原材料の産地が表示されます<リーフレット>(平成29年9月作成)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/pdf/country_of_origin_190527_0001.pdf