

食品表示とは

1 はじめに

食品表示は、消費者と食品事業者の架け橋としての役割を担っている。たとえば、商品の主な原材料の産地はどこなのか、商品に小麦や卵といったアレルギーが含まれているのか、塩分やカロリーなど栄養成分はどのくらい含まれているのか、といった消費者が商品を選択するために必要な情報収集の手段のひとつとなっている。

食品表示は、具体的には商品パッケージの裏面にある、名称や原材料名などが記載される「一括表示」と、カロリーなどが記載される「栄養成分表示」とに分けられる。

名称	のり佃煮
原材料名	のり(国産)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、糖類(砂糖、水あめ)、でん粉 / 調味料(アミノ酸等)
内容量	60g
賞味期限	2022. 8. 12
保存方法	直射日光・高温多湿を避け保存
製造者	〇〇合同会社 沖縄県〇〇市〇〇町〇一〇

図1 一括表示例

栄養成分表示 (100gあたり)	
エネルギー	115 kcal
たんぱく質	2.1 g
脂 質	4.1 g
炭水化物	17.5 g
食塩相当量	0.3 g

図2 栄養成分表示例

2 食品表示法の変更点

具体的な表示のルールは、食品表示法(平成二十五年法律第七十号)(以下「新法」という。)で定められている。新法は、食品衛生法、JAS 法及び健康増進法のそれぞれ別の法律で定められていた食品表示の関係規定が整理・集約され、2013 年に新しい法律として成立、2015 年 4 月より施行されたものである。その後、5年の経過措置を経て、2020 年4月から完全に施行された。

新法では、主に次の点について変更がなされており、食品事業者の対応が求められている。

- ① アレルギーや添加物の表示方法
- ② 栄養成分表示の義務化
- ③ 新しい製造所固有記号
- ④ 新しい原料原産地制度

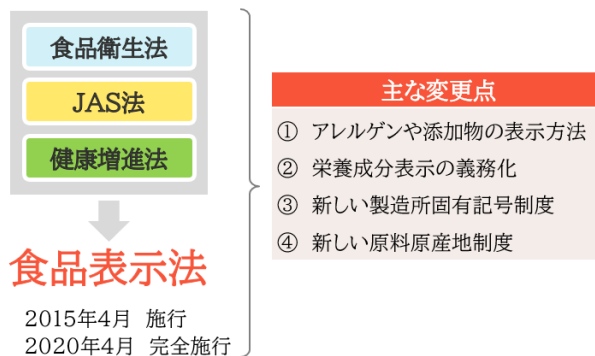


図3 食品表示法の概要

3 表示作成にあたり特に気をつけるべきポイント

新法では、消費者の健康被害防止のため、2021年6月から、アレルギーや消費期限など、食品の安全性に関する表示がされていない食品の自主回収を行う場合の届出が義務化された。

食品事業者は、自主回収を行った場合に、その回収情報を行政機関へ届け出ることが必要とされ、その情報は国のホームページ上で消費者へ公表されることから、食品事業者においては企業のイメージダウンを防ぐ観点からも、食品表示の作成に細心の注意を払う必要がある。表示を作成するにあたっては、自主回収の原因となることの多い次のポイントに特に留意していただきたい。

- ① 賞味期限や消費期限の記載漏れ、表記ミスを避けること。
- ② 表示義務のあるアレルギー(小麦・卵など)の記載漏れを防ぐこと。
- ③ 原料原産地表示について消費者の優良誤認を誘発するような表示は行わないこと、また、その根拠資料を保管すること。
- ④ 薬のような効果効能がある表現は使用しないこと。

4 当法人でお手伝いできること

食品表示は、表示すべき事項が多岐にわたり、作成する際の確認事項も多いことから、熟練した者でないと完全に仕上げるのは非常に困難といえる。そのため、当法人では、既存商品の食品表示に間違いがないか確認する「表示チェック」のほか、自身で表示作成が困難な事業者については、原材料の情報を基にした「食品表示案の作成業務」を行っている。また、必要に応じて栄養成分分析や賞味期限設定のための検査についても併せて受託している。

なお、これらの業務は、上級食品表示診断士等の有資格者が担当しており、当法人には、2021年11月時点で上級食品表示診断士2名、中級食品表示診断士7名が在籍している。また、食品表示に関する理解が進むよう、自治体や商工会等が実施する食品事業者向けの講習会等においても、有資格者が講師を務めて

いる。直近では、全国漁業協同組合連合会からの依頼による全国WEB講習会や南風原町商工会主催の講習会等において講義を行った実績がある。



図4 講習会の様子

原材料名の表示方法

重量が**多い順**に、使用している原材料を添加物と区分して、**全て**記載します。

※条件 小麦粉は国内製造

小麦粉	100g	小麦粉(国内製造)、砂糖、なたね油、ごま／ベーキングパウダー
砂糖	50g	
なたね油	20g	
ベーキングパウダー	3g	
ごま	2g	

「/」等で区分する

図5 講習会資料(抜粋)

5 今後の展望

コロナ禍において、外食産業や店頭販売が低迷する中、インターネット販売が普及しているが、製造する商品によっては新たな営業許可が必要になるケースもあるので注意が必要である。また、実際に販売するにあたっては、賞味期限検査や HACCP の考え方に沿った衛生管理が取り組まれているかといった点も求められる。当法人は、食品表示から衛生管理に関する分野まで、一貫したサポート体制を整えているのでお困りの際は、お気軽に当法人をご活用いただきたい。