

食品の表示について

平成 27 年 4 月に、「食品表示法」が施行され、令和 2 年 4 月以降は新基準に完全移行します。それまでに表示の切替えを行って下さい。

以下は新基準の表示例です（事例は架空のものです）

| | |
|------|---|
| 名称 | 調理パン |
| 原材料名 | パン(小麦を含む)、ハム(豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆・卵を含む)、レタス、半固形状ドレッシング(ごまを含む) |
| 添加物 | 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、pH 調整剤、乳化剤、グリシン、イーストフード、酸化防止剤(V.C)、香辛料抽出物(大豆由来)、発色剤(亜硝酸Na)、カロチノイド色素 |
| 内容量 | 2 個 |
| 消費期限 | 19. 9. 15 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存 |
| 販売者 | 株式会社 ABC フーズ 東京都千代田区・・・●-●-● |

アレルギー表示について

- ・特定加工食品及び拡大表記の廃止により、パン(小麦を含む)、マヨネーズ(卵を含む)等の表記が必要。
- ・個別表示を原則とするが、表示面積に限りがあり、一括でない则表示が困難な場合等、例外的に一括表示が可能。この場合は、原材料名枠内の最後に(一部に小麦・卵・大豆・豚肉・ごまを含む)、添加物枠内の最後に(一部に大豆を含む)となる。
- ・添加物と添加物以外の原材料を明確に区分して表示する。「原材料名」「添加物」の項目名を設けて表示する、記号/ (スラッシュ) で区分、改行で区切るなどの方法で表示する。

製造所：XYZ 株式会社(長野工場) 長野県・・・▲-▲

栄養成分表示 1 包装 (2 個) あたり

| | |
|-------|---------|
| 熱量 | 483kcal |
| たんぱく質 | 17. 2g |
| 脂質 | 22. 7g |
| 炭水化物 | 52. 0g |
| 食塩相当量 | 3. 6g |

表示内容に責任を持つ食品関連事業者の氏名及び所在地を記載する。製造に関して責任を持つ者がその事業者と異なる場合は別に製造所等を記載する。

栄養成分表示が義務化

* 容器包装 (外装) の見やすい場所に邦文で表示します。

* 表示に用いる文字は、日本産業規格 Z8305 (1962) に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字とします。

表示可能面積が 30cm² 以下の場合も以下の項目は必ず記載してください。

名称、保存方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー、L-フェニルアラニン化合物を含む旨、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

《経過措置期間について》

生鮮食品については新基準による表示が必要です。

加工食品については経過措置期間中のため令和 2 年 3 月 31 日までに製造されるものは旧基準による表示が認められています。

ただし、旧基準と新基準の表示方法が混在した表示は認められていません。