

食品表示ルール 変更のおしらせ



平成27年4月1日に「食品表示法」が施行されました。
これに伴い、食品の表示ルールが変更されました。

「食品表示法」に基づいた表示の主な変更点は次のとおりです。



名称	焼菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ(乳成分を含む)、卵、食塩/乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤
内容量	20枚
賞味期限	20XX年4月30日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
製造者	(株)すみだ製菓 東京都墨田区吾妻橋一丁目23番20号

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	475Kcal
たんぱく質	5.1g
脂質	23.0g
炭水化物	62.0g
食塩相当量	0.2g

①主な原材料の産地や製造地を記載

国内で製造された食品については、原材料中で一番重量の重い原材料について、産地や製造地を表示することが義務付けられました(経過措置期間は令和4年3月31日まで)。

②アレルギーを含む特定原材料は全て明記

原材料の直後に表示する方法が原則になりました。
最後にまとめて記載する場合は、「小麦粉」、「卵」など原材料名から明らかにわかるものも含めて、全てのアレルギー(アレルギーの原因となる物質)を表示します。
※この例で、アレルギーを最後にまとめて表示すると、このようになります。

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ、卵、食塩/乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤、(一部に小麦・乳成分・卵を含む。)
------	---

③原材料と添加物を区別

記号で区別するなどの方法により、どこまでが原材料でどこからが添加物かがわかりやすくなります。
※これまでは「食塩、乳化剤、香料…」のように、原材料に続いて添加物が表示されていたため、わかりにくい表示でした。

④栄養成分表示が義務化

これまでは任意だった栄養表示成分が、義務化されました。

⑤栄養成分表示の「ナトリウム」は「食塩相当量」で記載

これまでは「ナトリウム 0mg」と表示されていたところを、「食塩相当量 0g」で表示することになりました。