



2020年10月

食品表示法について

食品表示法は、事業者にも消費者にもわかりやすい食品表示制度を目指し、それまで食品の表示ルールを定めていた「食品衛生法」「JAS法」「健康増進法」の3つの法律を統合して策定された法律です。2015年4月1日より施行され、2020年4月1日に経過措置期間が終了し、すべての食品が新基準に基づく表示となりました。

【「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号) 統合版】

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200717_02.pdf

新表示では、以下の10点が変更となっております¹⁾。

- ①栄養成分表示の義務化
- ②アレルギー表示の義務化
- ③造所固有記号の使用方法
- ④原材料名の表示方法
- ⑤加工食品と生鮮食品の区分の統一
- ⑥栄養強調表示の方法
- ⑦栄養機能食品のルール変更
- ⑧販売される添加物の表示方法
- ⑨通知等に規定されている表示のルールの一部を表示基準に規定
- ⑩表示レイアウトの改善

今回は、その中で①と②の2点に着目してご紹介させていただきます。

1つ目のポイントは、栄養成分表示の義務化です。容器包装された加工食品や添加物において、「熱量」「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」「食塩相当量」についての栄養成分表示が義務となりました。

また、これまで義務化されていたナトリウム含有量の表示は、食塩相当量としての表示が義務化されました。従来であれば、食塩相当量を知るにはナトリウム含有量から算出する必要がありましたが、消費者にとってなじみが深く、栄養指導等でも指標として用いられていることから、ナトリウム含有量は食塩相当量として表示することとなりました¹⁾²⁾。

2つ目のポイントは、アレルギー表示の義務化です。これまでアレルギー表示が省略できた「代替表記」および「拡大表記」が廃止され、アレルギー表示が義務化されました。

代替表記とは、特定原材料(エビ、カニ、小麦、そば、卵、乳、落花生)を使った食品と同一であること

が判別できる表記のことを指します。例えば、乳から作られるチーズを使った食品は、原材料にチーズの表記があれば、「乳を含む」という表示を省略できました。

拡大表記は、原材料名に特定原材料等の名称が含まれており、アレルギーを含むことが容易に理解できる表記のことです。例えば、ハムエッグは名称に「エッグ(卵)」が含まれているため、「卵を含む」という表記の省略が可能でした。これらの表記を廃止することで、より広範囲の原材料について表記を義務付けています¹⁾。

現在では食品表示法の施行および移行が完了し、ほぼすべての食品の栄養成分およびアレルギー情報の確認が可能となりました。栄養成分表示をきちんと読みとき、上手に活用して自分に適した食品を選ぶことが、食生活の改善につながるのではないのでしょうか。

弊社ではヒト試験を数多く実施しておりますので、ご検討の際にはぜひお問い合わせください。また、弊社は新規の食事調査票「CAND(Calorie and Nutrition Diary)」も開発いたしました。詳細は以下に掲載しておりますので、ぜひご覧ください。

CAND ホームページ：<https://www.cand.life/>

それでは、12月の配信もどうぞよろしくお願いいたします。

【参考文献】

1)東京都福祉保健局、「食品表示法ができました！」(最終閲覧日 10月2日)

https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouji/files/2015_leafret.pdf

2)内閣府、「第1回栄養表示に関する調査会【資料1 栄養表示の対象成分について】」(最終閲覧日 10月2日)

https://www.cao.go.jp/consumer/history/03/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/e131204_shiryu1.pdf