

食品表示制度の概要について

神奈川県健康医療局生活衛生部
生活衛生課



本日の内容

- 1 食品表示とは
 - 食品表示法と食品表示基準
- 2 食品の分類と食品表示
 - 一般用生鮮食品の表示
 - 一般用加工食品の表示
- 3 その他食品表示に関すること

食品表示と法律

食品衛生法

食品安全の
確保に関する情報

アレルギー
食品添加物
など

J A S 法

品質・商品
選択に関する情報

原材料名
原産地
内容量
など

名称
賞味期限
遺伝子組換え
製造者
など

健康増進法

栄養・健康に関する情報

栄養成分表示

食品表示法

衛生事項

食品安全の
確保に関する情報

アレルギー
食品添加物
など

品質事項

品質・商品
選択に関する情報

原材料名
原産地
内容量
など

名称
賞味期限
遺伝子組換え
製造者
など

保健事項

栄養・健康に関する情報

栄養成分表示

食品表示と法律

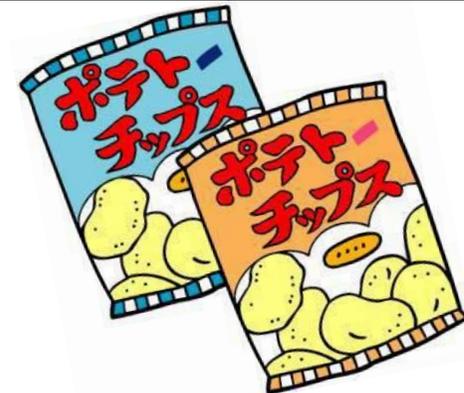
任意表示

JAS法 食品衛生法 健康増進法

JAS法と食品衛生法の共通部分 (旧表示)

名称	スナック菓子
原材料	じゃがいも (遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、粉末しょうゆ、肉エキスパウダー、調味料 (アミノ酸等)、香料、 (原材料の一部に小麦、大豆、豚肉を含む)
内容量	50g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	〇〇株式会社 AA 神奈川県●●市△△1-1-1

栄養成分表示 (1袋50gあたり)	
エネルギー	250kcal
たんぱく質	3.0g
脂質	10g
炭水化物	37.5g
ナトリウム	200mg



食品表示法による食品表示

義務表示

菓子(ポテトチップス)の表示例(新表示)

名称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも(国産：遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、粉末しょうゆ(小麦、大豆を含む)、肉エキスパウダー(豚肉を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、香料
内容量	50g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	〇〇株式会社 神奈川県●●市△△1-1-1
製造者	□□株式会社 神奈川県◇◇市▼▼123

栄養成分表示 (1袋50gあたり)	
エネルギー	250kcal
たんぱく質	3.0g
脂質	10g
炭水化物	37.5g
食塩相当量	200mg



新食品表示制度の主な変更点

加工食品と生鮮食品の区分の統一

- JAS法の考え方に基づく区分に統一・整理

製造所固有記号の使用方法

- 原則として同一製品を2以上の工場で製造する場合のみ使用可能

表示レイアウトの改善

- 原材料名と添加物の区分を明確に
- 表示可能面積が30cm²以下の場合、安全性に関する表示事項は省略不可

アレルギー表示の規則の改善

- 特定加工食品及び特定加工食品による拡大表記の廃止
- 個別表示を原則とする

加工食品の栄養成分表示の義務化

- 任意表示から義務表示に変更
- ナトリウムは食塩相当量で表示

通知等に規定されている表示 ルールの一部を表示基準に規定

- 安全性の確保の観点から、フグ食中毒対策、ボツリヌス食中毒対策の表示について、基準で義務化 など

加工食品の原料原産地表示の義務化

- 全ての加工食品の1番多い原材料の原産地の表示を義務化
- 原料原産地の表示方法の変更

機能性表示制度の創設

2 食品の分類と食品表示

- 一般用生鮮食品の表示
- 一般用加工食品の表示

食品の分類

生鮮食品	加工食品及び添加物以外の飲食物として※別に定めるものをいう 
加工食品	製造又は加工された飲食物として※別に定めるものをいう 

- 製造：その原料として使用したものとは本質的に異なる新たなものを作り出すこと。
 - 加工：あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。
- ※食品表示基準において定めている。

生鮮食品の表示

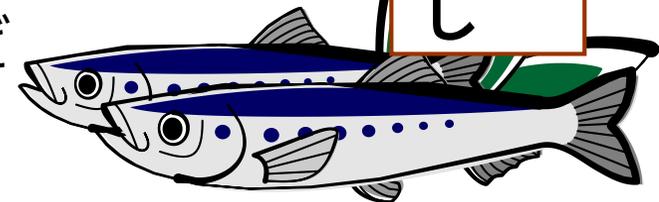
- 名称
- 原産地
 - 一般に知られている地名を表示する
- 表示の方法
 - 容器包装に入れていないものの表示
 - ポップ、立て札、ダンボール箱、シール、プライスラベルなどで表示
 - 容器包装に入れたものの表示
 - プライスラベルなどで表示



キャベツ
神奈川県産

生鮮食品の表示

- 生鮮食品の分類
 - 農産物（米穀類、雑穀類、豆類、野菜、果実）
 - 原産地：収穫した都道府県名（市町村名も可）
 - 畜産物（肉類、食用鳥卵）
 - 原産地：主たる飼養地である都道府県名（市町村名も可）
 - 水産物（魚類、貝類、水産動物類、海産ほ乳動物類、海藻類）
 - 原産地：漁獲した水域名、養殖の場合は養殖場の都道府県名
 - 「解凍」、「養殖」した場合はその旨を表示
- ※輸入した場合は原産国名を表示する
- 個別に表示義務事項がある食品
 - 玄米・精米、しいたけ、鶏の殻つき卵、生かきなど



相模湾産
真いわし

一般用加工食品

- 横断的表示義務事項
- 表示対象は**容器包装に入れられた**加工食品

名称	その内容を表す一般的な名称を記載
保存方法	製品の特性に従い記載
消費期限、賞味期限	品質の劣化が早い食品は「消費期限」、 それ以外の食品は「賞味期限」を記載
原材料名	原材料を重量の多い順に記載
添加物	添加物の物質名（及び用途）を重量の多い順に記載
内容量	重量（重さ）、体積（かさ）又は数量に単位を記載
栄養成分の量 及び熱量	栄養成分の量及び熱量を一食分の量等の一定の単位で記載
食品関連事業者	表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載
製造所	製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を記載

保存の方法

- 食品衛生法の保存の方法の基準が定められたものにあつては、その基準に従って表示
 - 保存方法の表示の例
 - 食肉 10℃以下で保存
 - 牛乳 10℃以下で保存
- 保存の方法が定められていないものについては、食品の特性に従つて具体的かつ平易な用語で表示
 - 保存方法の表示の例
 - 直射日光を避け常温で保存してください

※保存方法の表示ではないもの

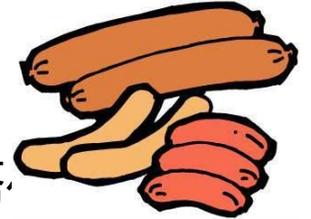
- 「開栓後は冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。」など

消費期限又は賞味期限

- 「消費期限」又は「賞味期限」である旨の文字を冠して、「年月日」の順で表示する
 - 消費期限
 - 表示されている保存方法に従って保存したときに、食べても安全な期限
 - 弁当の類にあつては、必要に応じて時間まで記載
 - 賞味期限
 - 表示されている保存方法に従って保存したときに、おいしく食べられる期限
 - 3ヶ月以上保存できるものは、年と月まででよい
 - 期限表示が省略できるもの
 - チューインガム、砂糖、アイスクリーム類などの急速に劣化しないもの
- ※「開栓後は冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。」などは使用上の注意で消費期限又は賞味期限には該当しない

変更点

原料原産地



- 加工食品の1番重量の多い原材料の原産地表示を義務
- 原材料が生鮮食品の場合は、「その産地」を表示する
 - 国別重量順表示（原則の表示方法）

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	<u>豚肉（国産）</u> 、豚脂肪…

「アメリカ産、国産」と表示されている場合、「アメリカ産」の方が「国産」よりも多く使用されている。

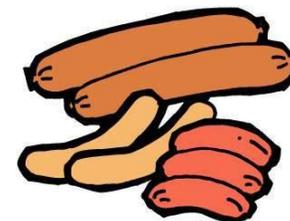
名称	ウインナーソーセージ
原材料名	<u>豚肉（アメリカ産、国産）</u> 、豚脂肪…

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	<u>豚肉（アメリカ産、国産、その他）</u> 、豚脂肪…

原材料の原産地が2か国以上ある場合、3か国目以降は「その他」とまとめて表示されることもある。

変更点

原料原産地



- 「又は表示」

- 表示されている国以外の原材料は使用されていない場合

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	<u>豚肉（アメリカ産又は国産）</u> 、豚脂肪・・・

※豚肉の産地は、〇〇年の使用実績

- 「大括り表示」

- 3か国以上の外国の産地の原料が使用されている場合

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	<u>豚肉（輸入）</u> 、豚脂肪・・・

- 「大括り表示」+「又は表示」

- 国産を含む4か国以上の原料が使用されている場合

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	<u>豚肉（国産又は輸入）</u> 、豚脂肪・・・

※豚肉の産地は、〇〇年の使用実績

変更点

原料原産地



- 原材料が加工食品の場合は、「その製造地」を表示する
 - 製造地表示の国別重量順表示（原則の表示方法）

名称	チョコレートケーキ
原材料名	<u>チョコレート（ベルギー製造）</u> 、小麦粉・・・

名称	チョコレートケーキ
原材料名	<u>チョコレート（国内製造）</u> 、小麦粉・・・

- 加工食品に使われた生鮮食品の産地を表示

名称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート、小麦粉・・・
原料原産地名	<u>ガーナ（カカオ豆）</u> 、 <u>インドネシア（カカオ豆）</u>

アレルゲン

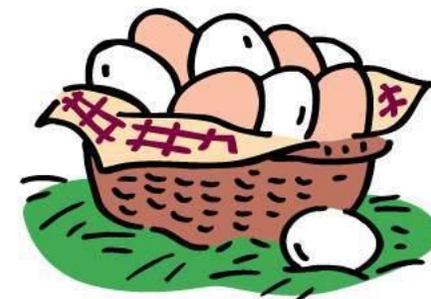
- アレルゲンとは
 - 食品に含まれる食物アレルギーを引き起こす特定の物質のこと
- 特定原材料：特に発症度重症度が高い7品目
- 特定原材料に準ずるもの：特定原材料に比べて発症度重症度が低い21品目
- 食物アレルギーの主な症状
 - 軽い症状：かゆみ、じんましん、唇や瞼の腫れ、嘔吐、喘鳴
 - 重篤な症状：意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック



変更点

アレルギーの表示方法

- 特定原材料等の名称を個別に表示する
 - 原材料は（〇〇を含む）、添加物は（〇〇由来）と表示
- 特定原材料等の名称を一括表示する例外もある
 - （一部に〇〇を含む）と表示
- 個別表示と一括表示を組み合わせた表示は禁止



アレルギーの表示方法

- 特定加工食品による表示の禁止
 - 特定原材料を含むことが明らかである食品の表示によりアレルギーを表示したことにしていた制度
 - 卵：マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス
- 代替表記
 - 特定原材料等と表記方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記
 - 卵：たまご、鶏卵、タマゴ、玉子、エッグ、あひる卵、うずら卵
- 拡大表記
 - 特定原材料等の名称、代替表記の名称を含んでいるため、その特定原材料等を使用していることが理解できるもの
 - 卵：温泉卵、厚焼きたまご

アレルギーの表示例

- 個々の原材料、添加物の直後に () 書きで記載する
- 繰り返しになる表示はアレルギーの表示の省略ができる

原材料名	準チョコレート（パーム油 <u>(大豆を含む)</u> 、砂糖、 <u>全粉乳</u> 、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）、 <u>小麦粉</u> 、ショートニング <u>(牛肉を含む)</u> 、砂糖、 <u>卵</u> 、コーンシロップ、 <u>乳又は乳製品を主要原料とする食品</u> 、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料

繰り返しになるアレルギー表示の省略

(省略しない場合)

原材料名	○○○○ (△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油 (大豆・小麦を含む)、マヨネーズ (大豆・卵・小麦を含む)、たん白加水分解物 (大豆を含む)、卵黄 (卵を含む)、食塩、◇◇◇、酵母エキス (小麦を含む)
添加物	調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタンガム)、甘味料 (ステビア)、◎◎◎◎ (大豆由来)

(省略する場合)

原材料名	○○○○ (△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油 (大豆・小麦を含む)、マヨネーズ (卵を含む)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス
添加物	調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタンガム)、甘味料 (ステビア)、◎◎◎◎

アレルギーの表示例

- 注意喚起表示

- 製造中のアレルギーのコンタミネーションの可能性を排除できない場合、その旨の注意喚起を推奨

- 表示例

- 「本製品の製造ラインでは、落花生を使用した製品も製造しています。」
- 「本製品で使用している〇〇〇は、えびを食べています。」
- 「本製品で使用している〇〇〇は、かにが混ざる漁法で捕獲しています。」

- 可能性表示の禁止

- 注意喚起については、「入っているかもしれません」「入っている場合があります」などの可能性表示は、認められていません。

添加物

- 食品衛生法第4条第2項に規定するもの
 - 食品添加物は、保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されるもの
- 添加物に占める重量の割合の高いものから順に、原則として物質名を表示する
 - 物質名（名称又は別名）、簡略名又は類別名表示
 - 用途名表示
 - 一括名表示
 - 表示免除



添加物

- 用途名表示
 - 8種類の用途に使われるものは、その用途名も併せて表示する

用途名	表示例
甘味料	甘味料（サッカリンNa）
着色料	着色料（赤3）、 <u>赤色3号</u>
保存料	保存料（ソルビン酸K）
増粘剤・安定剤・ゲル化剤又は糊料	増粘剤（グアーガム）、 <u>増粘多糖類</u> ゲル化剤（CMC）
酸化防止剤	酸化防止剤（ビタミンC）
発色剤	発色剤（亜硝酸Na）
漂白剤	漂白剤(次亜硫酸Na)
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（TBZ）

添加物

- 一括名で表示できるもの

- 表示の例

- 調味料（アミノ酸等） 調味料として、L-グルタミン酸、クエン酸カルシウムを使用した場合
- pH調整剤 おにぎりのpHを適切に保つために、リン酸水素二カリウム、クエン酸三ナトリウムを使用した場合

イーストフード	チューインガム軟化剤
ガムベース	調味料
かんすい	豆腐用凝固剤
酵素	苦味料
光沢剤	乳化剤
香料	水素イオン濃度調整剤 (pH調整剤)
酸味料	膨脹剤

添加物

- 表示の免除
 - 栄養強化の目的で使用されるもの
 - 表示例 ビタミンC
 - ※酸化防止剤としても使用されることもある
 - 加工助剤
 - 当該食品の完成前に除去されるもの
 - 食品中に通常含まれる成分と同じになり、食品中に通常含まれるその成分の量を明らかに増加させるものではないもの
 - 最終食品に含まれる量が極めて少なく、その食品に影響を及ぼさないもの
 - キャリーオーバー
 - 食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの

変更点

添加物の表示方法

- 別欄に記載

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料
添加物	リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素

- 記号（ / （スラッシュなど） ）で区分

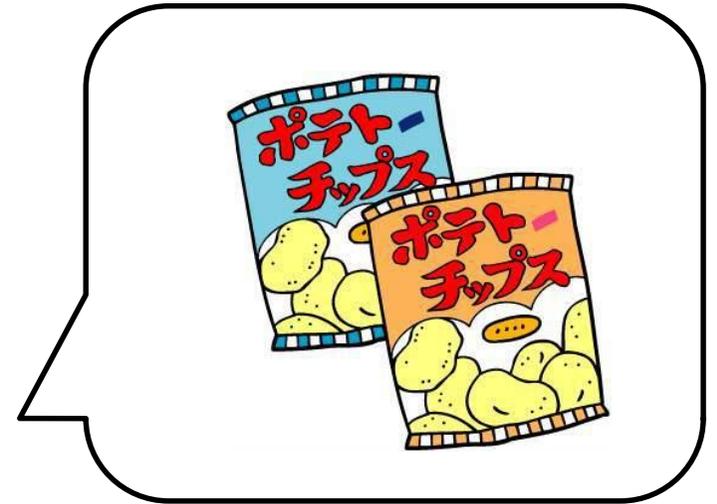
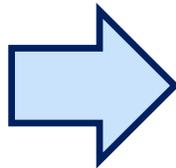
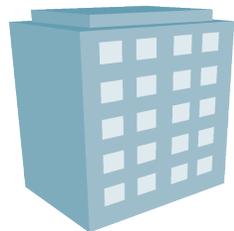
原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 / リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素
------	---

- 改行で区分

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素
------	--

食品関連事業者

- 食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の
氏名又は名称及び住所を表示する
 - 表示内容に責任を有する者の氏名と住所について記載。
 - 実際に食品を製造した者ではなく製造を委託した者など⇒販売者
 - プライベートブランド商品など



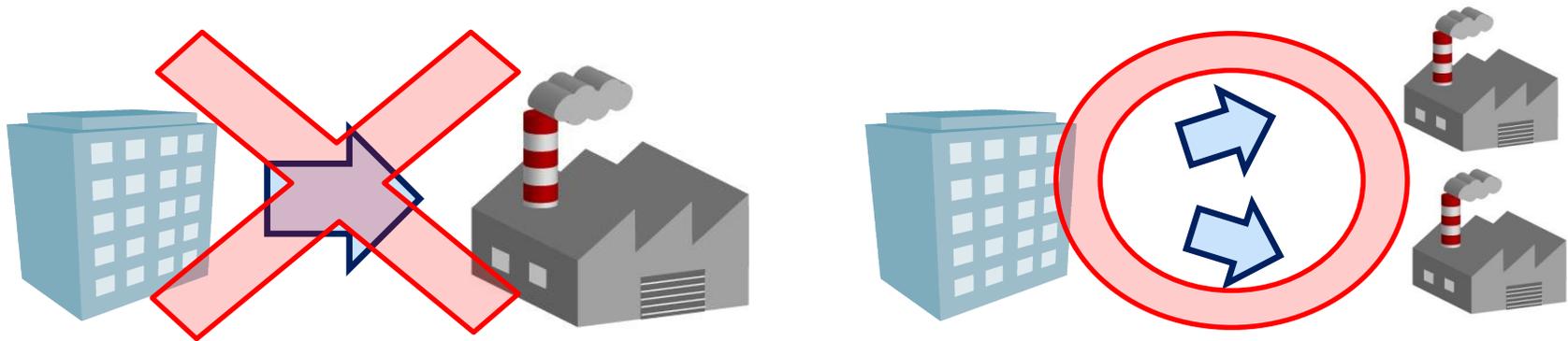
製造者、加工者など

- 食品を製造、加工、輸入などを実際に行った食品関連事業者について所在地及び氏名又は名称を記載する。
 - 製造者、加工者、輸入業者であること
 - 製造所又は加工者の所在地
 - 都道府県名から住居番号まで記載
(指定都市、県庁の所在する市は都道府県名が省略可能)
 - 輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地
 - 個人の場合は氏名、法人の場合は法人名称を表示
 - 屋号のみの表示は認められない
- ※製造者などが食品関連事業者と同じ場合、食品関連事業者の表示は省略可能

製造所固有記号の表示

変更点

- あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（製造所固有記号）をもって製造所の表示とすることができる
 - 同一商品を2か所以上の工場で製造している場合に使用可能



製造所固有記号の表示

変更点

- 表示の方法

- 製造者、販売者などの表示の付近に「+〇〇」と記号で表示する
- 次の内容の併記が必要
 - 製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
 - 製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等
 - 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

販売者	横浜市中区日本大通 1 株式会社 かながわ + A B 製造所の情報は下記にお問合せください 電話 045-210-〇〇〇〇
-----	---

個別表示が必要なもの

- 個別表示が必要な加工食品と表示義務事項がリスト化されている
 - 食肉製品の分類など
 - 冷凍食品の分類など
 - 乳の種類別、乳脂肪分の%、殺菌温度及び時間など
 - ふぐ加工品のロット、原料のふぐの種類、漁獲水域
 - ミネラルウォーターの殺菌・除菌の有無
 - マカロニ類の調理方法
 - 即席めん類の油脂での処理の有無



- 
- 3 その他食品表示に関すること

遺伝子組換え表示制度の見直し

義務対象※2

安全性審査を経て流通が認められた9農産物及びそれを原材料とした33加工食品群※3

(食品表示基準 別表第17)

対象農産物	加工食品※4
大豆 (枝豆及び大豆もやしを含む。)	1 豆腐・油揚げ類、2 凍り豆腐、おから及びゆば、3 納豆、4 豆乳類、5 みそ、6 大豆煮豆、7 大豆缶詰及び大豆瓶詰、8 きなこ、9 大豆いり豆、10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの、11 調理用の大豆を主な原材料とするもの、12 大豆粉を主な原材料とするもの、13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの、14 枝豆を主な原材料とするもの、15 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	1 コーンスナック菓子、2 コーンスターチ、3 ポップコーン、4 冷凍とうもろこし、5 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰、6 コーンフラワーを主な原材料とするもの、7 コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く。)、8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの、9 1から5までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	1 ポテトスナック菓子、2 乾燥ばれいしょ、3 冷凍ばれいしょ、4 ばれいしょでん粉、5 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの、6 1から4までに掲げるものを主な原材料とするもの
なたね	
綿実	
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの
からしな	

★ しょうゆや植物油などは、最新の技術によっても組換えDNA等が検出できないため、表示義務はありませんが、任意で表示をすることは可能です。この場合は、義務対象品目と同じ表示ルールに従って表示してください。

※2 従来のもとの組成、栄養価等が同等のもの

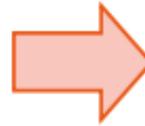
※3 組換えDNA等が残存し、科学的検証が可能と判断された品目

※4 表示義務の対象となるのは主な原材料(原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの)

遺伝子組換え表示制度の見直し

表示方法

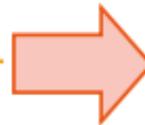
分別生産流通管理をして遺伝子組換え農産物を区別している場合及びそれを加工食品の原材料とした場合



分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示

<表示例>「大豆(遺伝子組換え)」等

分別生産流通管理をせず、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を区別していない場合及びそれを加工食品の原材料とした場合



遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示

<表示例>「大豆(遺伝子組換え不分別)」等

分別生産流通管理をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が5%を超えていた場合及びそれを加工食品の原材料とした場合^{※5}

「不分別」という言葉では消費者に分かりにくいとの指摘もあります。パッケージに余白がある場合は、「遺伝子組換え不分別」の意味について説明文を付記することが消費者の正しい理解につながります。

※5 大豆及びとうもろこしに限る

キーワード:「分別生産流通管理」

分別生産流通管理 (IP ハンドリング) とは、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、それが書類により証明されていることをいいます。

任意表示制度

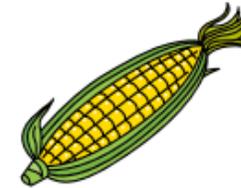
遺伝子組換えに関する任意表示制度について、情報が正確に伝わるように改正されます。改正後の食品表示基準は2023年4月1日に施行されます。

現行制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品



「遺伝子組換えでないものを分別」
「遺伝子組換えでない」
等の表示が可能



新制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品



適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能

<表示例^{※6}>

「原材料に使用しているとうもろこしは、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています」
「大豆(分別生産流通管理済み)」
「大豆(遺伝子組換え混入防止管理済)」等

施行前でもこの表示は可能です。
表示の早期切替えに御協力ください。

※6 遺伝子組換え農産物の具体的な混入率等を併せて表示することは可能ですが、表示と商品に矛盾がないように注意してください。

分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められる大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品



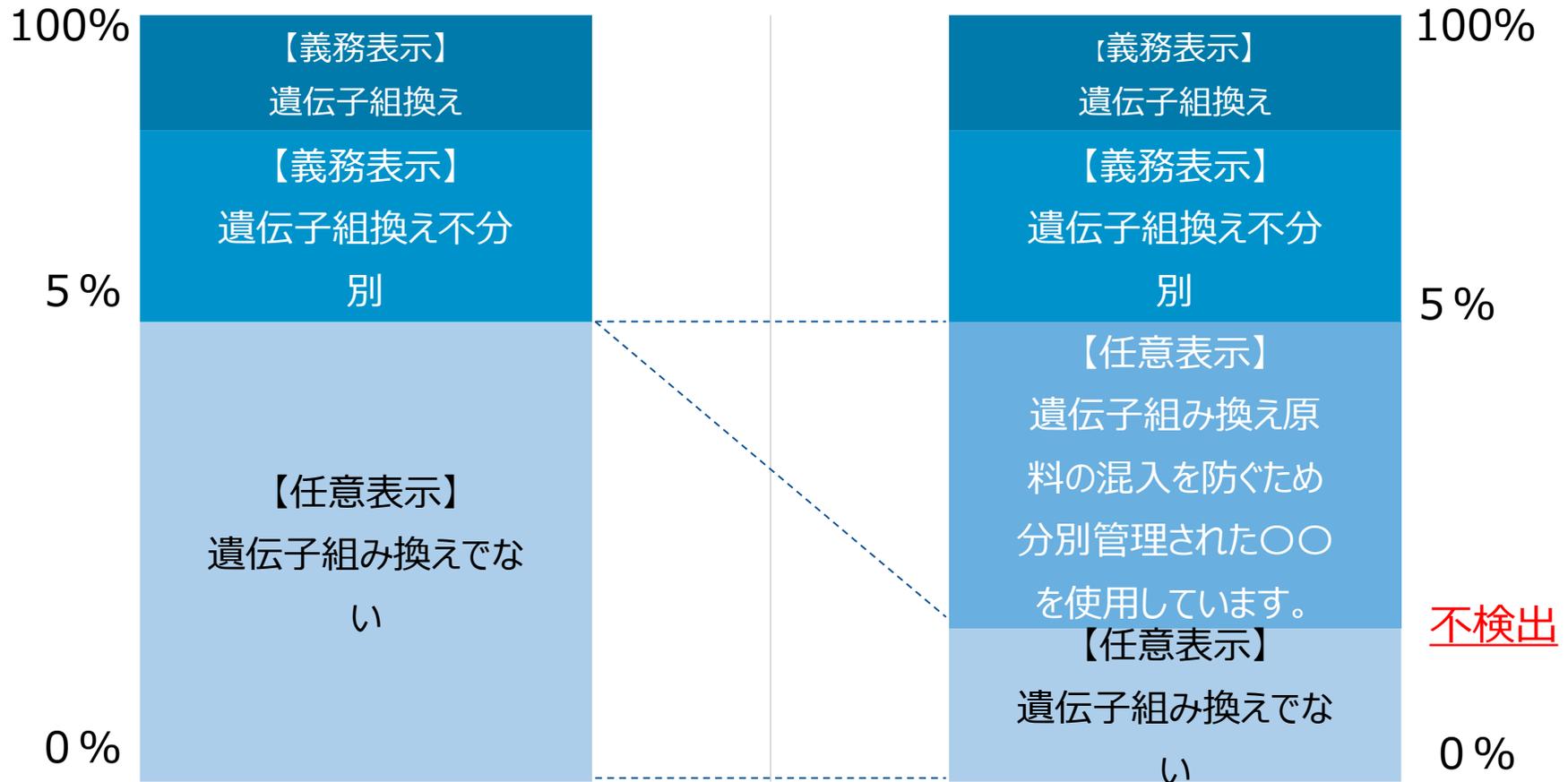
「遺伝子組換えでない」
「非遺伝子組換え」
等の表示が可能

遺伝子組換え表示制度の見直し

【現行の表示制度】

【改正後の表示制度】

遺伝子組換え原料の検出割合



指定成分等含有食品である旨の表示について

表示事項	表示の方法
指定成分等含有食品である旨※	「指定成分等含有食品（〇〇）」と表示します。 （〇〇は、食品衛生法第8条第1項に規定する指定成分等の名称）
食品関連事業者の連絡先	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の電話番号を表示します。
指定成分等について食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物である旨※	「指定成分等とは、食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物です。」と表示します。
体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨及び食品関連事業者に連絡すべき旨	「体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。加えて、体調に異変を感じた旨を表示された連絡先に連絡してください。」と表示します。

※「指定成分等含有食品である旨」

「指定成分等について食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物である旨」

⇒日本産業規格(JIS)Z8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示

食品表示の取り締まり

- 神奈川県では食品表示の内容が正しいかどうか保健福祉事務所等の食品衛生監視員が確認しています
 - 収去検査（抜き取り検査）
 - 大豆の遺伝子組換え表示
 - 卵、乳などのアレルギー表示
 - 加工食品の添加物表示
 - 食品表示の点検
 - スーパーマーケットなどの食品販売事業者
 - 菓子製造業、清涼飲料水製造業などの食品製造事業者



食品表示 スマホで見やすく

原材料やアレルギー 知りたい情報。ハッと

加工食品などを安全に食べるために必要な情報を伝える目的などで、商品パッケージに記載されている食品表示を、スマホのアプリで表示する実証実験を消費者庁が実施した。アレルギー物質や塩分、原産国など表示項目は増え続けており「文字が小さくて見にくい」との意見がある一方で、「より詳しい情報を」との要望も。デジタルツールの活用が多様なニーズを満たす解決策となるか――。

消費者庁が実験

東京都江東区の会社員、竹内さん(仮名)は、スマートフォンで商品表示を確認する際、文字が小さくて見にくいと感じた。そこで、消費者庁が実施した実証実験に参加し、アレルギー物質や塩分、原産国など表示項目は増え続けており「文字が小さくて見にくい」との意見がある一方で、「より詳しい情報を」との要望も。デジタルツールの活用が多様なニーズを満たす解決策となるか――。

増える項目 アプリで自分仕様に

東京都区江東区の会社員、竹内さん(仮名)は、スマートフォンで商品表示を確認する際、文字が小さくて見にくいと感じた。そこで、消費者庁が実施した実証実験に参加し、アレルギー物質や塩分、原産国など表示項目は増え続けており「文字が小さくて見にくい」との意見がある一方で、「より詳しい情報を」との要望も。デジタルツールの活用が多様なニーズを満たす解決策となるか――。

スマホで商品のアレルギーなどの情報を確認する竹内さん(東京都江東区)



アプリ画面のイメージ。該当の加工食品に含まれるアレルギー物質は色で表示される。消費者庁提供

消費者庁が食品表示にデジタルツールの活用を目指す背景には、現在の表示が見づらく、多様化する個々のニーズに十分に対応されていないのではという懸念がある。同行が1万人を対象に今年実施したアンケートでは、食品を購入する際に原材料名を「参考にしてはいる」と答えた人は66%おり、栄養成分表示を知っている人のうち、参考にしてはいる人は67%だった。しかし、原材料名の表示の課題について複数回答で尋ねると、「文字が小さくて見にくい」(26%)、「表示項目が多すぎる」(17%)などの声が上がった。

こうした状況を踏まえ、同行は昨年からの食品表示のデジタル活用の検討を本格化。昨年は1800件の食品を対象に、年代や性別を入力すると、食塩やたんぱく質などの

1日あたりの摂取基準量のうち、その商品が占める割合を表示機能付けたスマホのアプリで実証実験を実施した。担当によると、「健康維持・増進に必要な表示項目をもっと増やしてほしい」との意見とともに、「より簡潔に」との声も寄せられたという。今回はアプリ画面の義務表示項目を消費者のニーズに合わせて増減し、簡潔に表示する機能を導入したという。同行は来年度以降、実験で得られた意見をもとに食品メーカーや有識者などが参加する検討会でアプリの導入の可否も含めた活用方法を議論する予定だ。担当者は「デジタルとの融合で、一人ひとりにあった食品の情報を分かりやすく届けられるようにしたい」と話す。(前田朱莉恵)

食品表示の相談窓口

- かながわ食の安全・安心相談ダイヤル

電話 0 4 5 - 2 1 0 - 4 6 8 5

- 受付時間

8時30分から11時30分まで及び13時から16時30分まで

(土曜日・日曜日・祝日・年末年始の閉庁日を除く)

**食品衛生に関する
ご相談も受け付けています！**

