

# 新しい 食品表示の 5つのポイント!

アレルギー表示の必要な食品に「くるみ」が追加されました! 2025年3月31日までに修正を行いましょう!

## 原材料と添加物の表示

「原材料」と「添加物」の違いが消費者に分かり易いように、それぞれ欄を設けるか、改行するなど、区分して表示します。

「添加物」の別欄を設けず、原材料と添加物の間で改行する、又は「/（スラッシュ）」を入れる等の明確な区分をして表示することも可能。

【例】原材料名

…、植物油脂 / 膨張剤、乳化剤…

◎用途名併記：甘味料、着色料、保存料、増粘剤・安定剤・ゲル化剤・糊料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤・防ばい剤、

◎一括名：イーストフード、ガムベース、かんすい、苦味料、酵素、光沢剤、香料、酸味料、チューインガム軟化剤、調味料（アミノ酸等）、豆腐用凝固剤、乳化剤、pH調整剤、膨脹剤・膨張剤・ベーキングパウダー・ふくらし粉

## 原料原産地・製造地の表示

全ての加工食品（輸入品を除く）で、一番多い原材料に原産地の表示が必要となります。原材料が生鮮食品の場合は産地を、加工食品の場合は原則製造地を記載します。【例】生鮮食品：○○（国産）又は（広島県産）、加工食品：△△（国内製造） ※個別ルール有：農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削り節、おにぎりのり

名称	チョコレート菓子 ※商品名ではありません
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、カカオマス、生クリーム（乳成分を含む）、植物油脂
添加物	膨張剤、乳化剤（大豆由来）、香料
内容量	120g（6個）
賞味期限	2019年○○月▼▼日
保存方法	高温多湿を避け涼しい場所で保存
販売者	株式会社●○ （製造・加工・輸入者に代わり、表示責任者として表示可）
製造所	株式会社×◆ （又は、加工所）

## アレルギー表示ルール

【個別表示】アレルギー物質を含む原材料・添加物の直後に個別に括弧書きでアレルギー物質を表示します。患者さんの食品選択の際の情報となります。（○○を含む）、（○○由来）

【一括表示】表示面積が狭いなど、個別表示が困難な場合は原材料名の欄の最後にまとめて一括表示が可能です。

【例】原材料名

小麦粉…、砂糖、カカオマス、生クリーム、植物油脂、…乳化剤…

（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）

（必ず表示する）アレルギーの特定原材料8品目

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ

（できるだけ表示する）特定原材料に準ずる20品目

あわび、いか、いくら、さば、さけ、オレンジ、キウイフルーツ、もも、りんご、バナナ、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、やまいも、大豆、カシューナッツ、ごま、アーモンド、マカダミアナッツ

## 製造所固有記号の表示ルール

・原則、製造所固有記号は使用せず、製造所の名称と所在地を表示します。表示責任者（販売者）と製造者が異なる場合は両方の所在地・氏名を一括表示枠内に入れるか近接して表示します。

・製造所固有記号の使用ができるのは、同一製品を2か所以上の製造所で製造する場合のみ。消費者庁へ固有記号を届出した上で、固有記号の前に+を追記し、枠外に「製造所の情報を回答できる者の連絡先」「情報を掲載したWebサイトのURL」「全ての製造所の固有記号と所在地」のいずれかを表示します。

## 栄養成分表示のルール

内容：食品1単位（100gや100ml、一包装、一食）当たりの量で、右の5成分は必ず表示します。（小規模販売、業務用等は免除）  
表示値の求め方：製品の分析によるもの、既存のデータベース値から計算したものの（この表示値は目安です、推定値等の文言を近接表示）、設定根拠資料を保管

## 食塩相当量の表示

栄養成分表示には、ナトリウムに代えて「食塩相当量」を表示します。ナトリウム塩を添加していない場合のみ、「ナトリウム」と表示できますが、その場合も後ろに括弧書きで食塩相当量を表示します。

## 栄養成分表示

1個（50g）当たり

熱量	250kcal
たんぱく質	3.5g
脂質	11.5g
炭水化物	33.2g
食塩相当量	0.5g

（換算式） 食塩相当量（g）÷ ナトリウム量（mg）×2.54÷1000

## 適正な食品表示をお願いします!

【食品表示の相談窓口】 広島市保健所 食品指導課 ☎082-241-7404

食品表示法の変更点についての詳細は [広島市 知って役立つ! 食品表示](#) で検索

食品表示法・食品表示基準や食品表示ガイドブック、Q&Aは [消費者庁](#) ホームページへ