

ご存知ですか? 食品表示が 新しくなりました!

旧表示は
2020年3月31日まで
※原料原産地の表示切替は
2022年3月31日まで

POINT 1

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、**それぞれ分けて表示**します。

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

【例】
…、植物油脂**／**膨張剤、乳化剤…

原料原産地の表示

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。

POINT 2

アレルギー表示ルールの変更

うどん、パン、マヨネーズなど一般的に特定原材料等を含むことが予測できると考えられていた食品(**特定加工食品**)にも**アレルギー表示が必要**となりました。
合わせて、焼きうどん、ロールパン等の**特定加工食品の拡大表記も廃止**となりました。

原則、原材料・添加物の後に括弧書きで**個別に**アレルギー物質を表示します。

表示面積が狭いなど、**個別表示が困難な場合は一括表示**が可能です。

【例】
…、生クリーム、植物油脂、**(一部に小麦・乳成分を含む)**

POINT 3

名称	チョコレート菓子
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	20××年〇〇月▼▼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●○ 東京都△区■×○-×
製造所	株式会社×◆ 広島市■区○×◇-△

POINT 4

製造所固有記号の表示ルールの変更

原則として、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。
同一製品を2か所以上の製造所で製造する場合のみ製造所固有記号の取得と使用ができますが、その場合は、「製造所の情報を回答できる者の連絡先」、「情報を表示した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。

POINT 5

食塩相当量の表示

栄養成分表示には、ナトリウムに代わり「**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。

$$\text{食塩相当量(g)} = \frac{\text{ナトリウム量(mg)} \times 2.54}{1000}$$

栄養成分表示

1個(50g)あたり

熱量	250kcal
タンパク質	3.5g
脂質	11.5g
炭水化物	33.2g
食塩相当量	0.5g

POINT 6

栄養成分表示の義務化

原則**すべての消費者向け加工食品に栄養成分表示が必要**となりました。実際の分析値ではなく、計算等によって得られた推定値の表示も可能ですが、その場合、推定値である旨の表示と根拠資料の保管が必要です。

表示の早めの見直しをお願いします

【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