

レッツ Let's 食育

「食」について知ろう



食育推進キャラクター
でこん丸

食品の安全性や表示について関心を持ち、知識を身に付け、理解を深めます。

新しい食品表示制度

平成27年4月1日より、食品表示法が施行され、新しい食品表示制度が始まっています。

～制度の主な変更点の紹介～

出典：「知っておきたい食品の表示」(消費者庁)

アレルギー表示のルールの変更

原則として、個別の原材料や添加物にアレルギーが表示されます。

(個別表記の例) アレルギー表示は下線部(実際の商品にはありません)

原材料名	準チョコレート(パーム油(大豆を含む)、砂糖、 <u>全粉乳</u> 、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング、(牛肉を含む)、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、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

特定加工食品(※)等が廃止されます。(アレルギーを含む旨が表示されます。)

(特定加工食品の例)

- 卵の特定加工食品
マヨネーズ
- 小麦の特定加工食品
パン

新制度では、これらの食品についても、アレルギー表示がされるようになります。

※特定加工食品

一般的に特定原材料等により製造されていることが知られているため、それらを表記しなくても、原材料として特定原材料等が含まれていることが理解できる表記(加工食品)

加工食品の栄養成分表示の義務化

容器包装に入れられた加工食品には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの5成分が表示されます。

ナトリウムの量は、「食塩相当量」で表示されます。



栄養成分表示 1袋当たり	
熱量	●●kcal
たんぱく質	▲▲g
脂質	◆◆g
炭水化物	■■g
食塩相当量	★★g

新たな機能性表示制度の創設

特定の保健の目的が期待できる(健康の維持及び増進に役立つ)という食品の機能性を表示することができる「機能性表示食品」の制度ができました。

