

食品表示一元化に向けた 基本的な考え方について

平成23年11月
消費者庁食品表示課

目次

I 新たな制度における表示の目的について

- ・ 表示制度の改正と経緯 2
- ・ (参考)消費者基本法の概要 5
- ・ (参考)現在の食品表示制度で表示すべき主な事項 7
- ・ 一元化後の法体系のイメージ(案) 8
- ・ (参考)新法へ移行する各法の主な条文 9
- ・ 食品表示新法の目的(案) 11

II 新たな制度における表示のあり方について

- ・ 食品表示をわかりにくくしている要因 13
- ・ 新たな制度における表示の考え方(案) 14
- ・ 表示のイメージ(案) 15
- ・ (参考)容器包装以外の表示媒体の活用 19

その他

- ・ 食品表示制度の施行に向けたタイムスケジュール(案) 21

I 新たな制度における表示の 目的について

食品衛生法に基づく表示制度の改正と経緯

制度の改正内容

昭和22年	<ul style="list-style-type: none">憲法第25条第2項(公衆衛生等の向上)の要請を受け、国民の健康の保護を図るための制度を創設販売の用に供する食品等につき、公衆衛生の見地から必要なものには、一定の表示を義務付ける旨及び公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の表示等を禁止する旨を規定 <p>(食品衛生法の制定)</p> <p>法の目的: 「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与する」</p>
昭和23年	<ul style="list-style-type: none">表示を行うべき食品等(乳製品、ハム・ソーセージ及びベーコン類、清涼飲料水などの11食品又は添加物等)を定め、表示すべき事項(名称、製造年月日、製造所の所在地及び製造者の氏名等)を規定 <p>(食品衛生法施行規則の制定)</p>
昭和44年	<ul style="list-style-type: none">容器包装に入れられた加工食品について、名称、製造所所在地、製造者氏名及び一定の添加物を含む旨の表示の義務付け <p>(食品衛生法施行規則の改正)</p>
平成元年	<ul style="list-style-type: none">全ての添加物について表示を義務付け <p>(食品衛生法施行規則等の改正)</p>
平成7年	<ul style="list-style-type: none">日付表示を「製造年月日」から「消費期限」又は「品質保持期限」に改正 <p>(食品衛生法施行規則等の改正)</p>
平成13年	<ul style="list-style-type: none">遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に係る表示を義務付け <p>(食品衛生法施行規則等の改正)</p>
平成15年	<ul style="list-style-type: none">食品衛生法の改正法の目的に「国民の健康の保護」を追加農薬の残留規制の強化(ポジティブリスト制の導入)、安全性に問題のある既存添加物の使用禁止などを規定 <p>法の目的: 「食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図る」</p> <ul style="list-style-type: none">同一の概念であるJAS法の「賞味期限」と食品衛生法の「品質保持期限」を「賞味期限」に統一 <p>(食品衛生法施行規則の改正)</p>

JAS法に基づく表示制度の改正と経緯

制度の改正内容		
昭和25年	<ul style="list-style-type: none">・JAS規格による格付を行い、JASマークを貼付する制度の創設 <p>法の目的: 「適正な規格の制定普及による農林物資の品質の向上、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化」</p>	(JAS法の制定)
昭和45年	<ul style="list-style-type: none">・JAS法を改正し、品質表示基準制度を創設 <p>法制定時の目的に「農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって一般消費者の選択に資すること」を追加</p>	(対象はJAS規格制定品目に限定)
昭和46年	<ul style="list-style-type: none">・最初の品質表示基準を制定(果実飲料、炭酸飲料) <その後、品目ごとに順次制定>	
平成 6年	<ul style="list-style-type: none">・製造年月日表示を廃止して期限表示を導入	(品質表示基準の改正)
平成11年	<ul style="list-style-type: none">・全ての飲食料品に品質表示を義務付け	(JAS法の改正)
平成12年	<ul style="list-style-type: none">・横断的な品質表示基準の制定 (生鮮食品(名称、原産地等)・加工食品(名称、原材料名、内容量、消費期限又は賞味期限等)について表示が必要な事項を規定)	
平成13年	<ul style="list-style-type: none">・遺伝子組換え食品に係る表示を義務付け	(品質表示基準の制定)
平成15年	<ul style="list-style-type: none">・同一の概念であるJAS法の「賞味期限」と食品衛生法の「品質保持期限」を「賞味期限」に統一	
平成17年	<ul style="list-style-type: none">・20食品群について原料原産地表示の義務付け(平成18年10月から義務化)	(横断的な品質表示基準の改正)
平成20年	<ul style="list-style-type: none">・業務用生鮮食品及び業務用加工食品への表示の義務付け	(品質表示基準の改正)

健康増進法に基づく表示制度の改正と経緯

制度の改正内容

制度の改正内容	
昭和27年	<ul style="list-style-type: none">・国民栄養調査の実施、栄養指導員などについて規定・特殊栄養食品制度を創設 (特殊栄養食品として、①栄養成分の補給ができる旨の表示、②乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用等の特別の用途に適する旨の表示の2種類を規定)
平成3年	<ul style="list-style-type: none">・特定保健用食品制度の創設と併せて現在の特別用途食品を規定 <p>〔 特殊栄養食品のうち、乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用等の特別の用途に適する旨の表示をする食品を特別用途食品と名称変更。 栄養成分の補給ができる旨の表示をする食品を栄養強化食品と名称変更。 〕</p>
平成7年	<ul style="list-style-type: none">・栄養表示基準制度を創設(特殊栄養食品の廃止)・栄養強化食品は、栄養表示基準に基づく自己認証へ(大臣許可が不要に)
平成13年	<ul style="list-style-type: none">・栄養機能食品の表示に関する基準を制定
平成14年	<ul style="list-style-type: none">・健康増進法制定(栄養改善法の廃止) 〔 法の目的: 「国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図る」 〕・健康増進法で特別用途表示及び栄養表示基準について規定
平成15年	<ul style="list-style-type: none">・誇大表示の禁止を追加

(参考) 消費者基本法の概要①

(1) 目的

消費者と事業者との間の情報の質及び量並びに交渉力等の格差にかんがみ、消費者の利益の擁護及び増進に関し、消費者の権利の尊重及びその自立の支援その他の基本理念を定め、国、地方公共団体及び事業者の責務等を明らかにするとともに、その施策の基本となる事項を定めることにより、消費者の利益の擁護及び増進に関する総合的な施策の推進を図り、もつて国民の消費生活の安定及び向上を確保することを目的とする。

(2) 基本理念

消費者が安全で安心できる消費生活を送れるようにするために、消費生活における基本的な需要が満たされ、健全な環境の中で消費生活を営むことができる中で、

- ・ 安全の確保
- ・ 選択の機会の確保
- ・ 必要な情報の提供
- ・ 教育の機会の確保
- ・ 意見の反映
- ・ 被害の救済

がまずもって重要であり、これらを消費者の権利として位置づけている。

そして、「消費者の権利の尊重」と「消費者の自立の支援」を消費者政策の基本とすること等が規定された。

(参考) 消費者基本法の概要②

(3) 事業者の責務等の拡充

- ① 事業者については、従来の規定に加え、
 - ・ 消費者の安全及び消費者との取引における公正の確保
 - ・ 消費者に対し必要な情報を明確かつ平易に提供すること
 - ・ 消費者との取引に際して、消費者の知識、経験及び財産の状況等に配慮すること(適合性原則)等を責務とするとともに、環境の保全への配慮、自主行動基準の策定等による消費者の信頼の確保に努めることを規定。
- ② 消費者については、自ら進んで、消費生活に關し必要な知識を修得し、必要な情報を収集する等自主的かつ合理的に行動するよう努める旨を規定。加えて、消費生活における環境の保全への配慮、知的財産権等の適正な保護に配慮するよう努めなければならない旨を規定。
- ③ 事業者団体及び消費者団体に関する規定を新設。事業者団体は、事業者と消費者との間に生じた苦情処理の体制整備、事業者自らがその事業活動に關し遵守すべき基準の作成の支援その他の消費者の信頼を確保するための自主的な活動に努める一方、消費者団体は、情報の収集・提供、意見の表明、消費者に対する啓発・教育、消費者被害の防止・救済等、消費生活の安定・向上を図るための健全かつ自主的な活動に努める旨を規定。

(4) 基本的施策の充実・強化

- ・ 安全確保の強化
(危険な商品の回収、危険・危害情報の収集・提供の促進)
 - ・ 消費者契約の適正化の新設(契約締結時の情報提供や勧誘の適正化等)
 - ・ 消費者教育の充実
(学校、地域、家庭、職域など様々な場を通じた消費者教育の実施)
 - ・ 苦情処理及び紛争解決の促進の充実
(都道府県・市町村がともに苦情処理のあっせんを実施等)
- 等の改正が行われた。

(5) 消費者政策の推進体制の強化

- ・ 消費者政策を計画的・一体的に推進するために、消費者基本計画を策定
- ・ 従来の「消費者保護会議」が「消費者政策会議」へと改組
- ・ 国民生活センターは、情報提供等の中核的機関として積極的役割を果たすこと等が規定された。

(参考) 現在の食品表示制度で表示すべき主な事項(加工食品の場合)

(現行法令に基づく表示例)

名称	フライ種(豚ひれかつ)		
原材料名	豚ひれ肉(アメリカ産)、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、パン粉(大豆を含む)、粉末水あめ、粉末卵白、乳たん白、食塩、植物油脂、還元水あめ、米粉、小麦粉、加工でん粉、調味料(有機酸、アミノ酸)		
内容量	240g (8個)	消費期限	〇〇.〇〇.〇〇
保存方法	要冷蔵 4°C以下で保存してください。		
販売者	株式会社〇〇〇〇 CA ●●県××市△△町1111		

※「CA」は製造所固有記号

アレルギー物質

物質名	小麦、たまご、乳、大豆、豚肉	(任意表示)
-----	----------------	--------

栄養表示

栄養成分表示 1個30gあたり	
エネルギー	42 kcal
たんぱく質	3.8 g
脂質	0.8 g
炭水化物	4.9 g
ナトリウム	89 mg

(任意表示)

—— JAS法に基づく表示事項
----- 食品衛生法に基づく表示事項
- - - JAS法、食品衛生法に基づく表示事項
—— 健康増進法に基づく表示事項

○ 主な表示事項

名称	
原材料名	使用された原材料を重量順に全て表示。使用された食品添加物は原材料の後に続けて重量順に全て表示。
内容量	内容重量、内容体積、内容数量又は固形量等を記載。
消費期限又は賞味期限	
保存方法	期限表示の保存条件を具体的に記載。
製造業者等の名称及び所在地	①製造業者等のうち表示内容に責任を有する者②国内製造品にあっては製造所③輸入品にあっては輸入者について住所(所在地)・氏名(法人の場合は法人名)を表示。 ②は製造所固有記号で代替可。
アレルギー表示	
原産国名(輸入品)	
原料原産地名	22の加工食品群と、個別の品質表示基準に定めのある4品目について表示。
遺伝子組換え	対象加工食品32品目について、遺伝子組換え又は遺伝子組換え不分別である対象農産物が含まれる場合はその旨を表示。
栄養成分表示	エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの5項目のほか、表示しようとする栄養成分について記載。

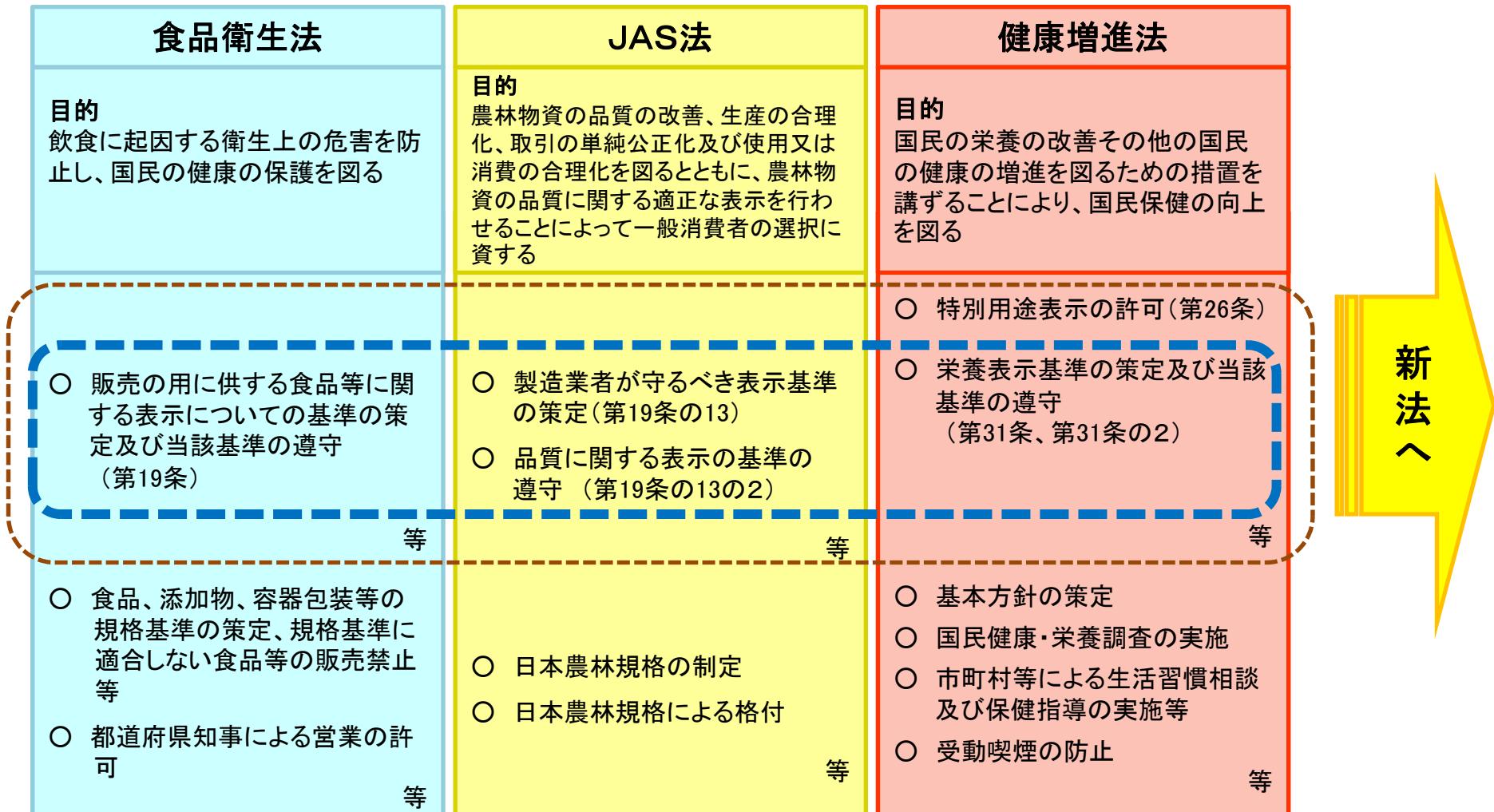
義務表示

一部義務

任意表示

一元化後の法体系のイメージ(案)

○食品表示に関して「食品一般」を対象としている法律



＜参考＞ 新法へ移行する各法の主な条文

○ 食品衛生法(昭和22年法律第233号)(抄)

(表示の基準)

第19条 内閣総理府大臣は、一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第一項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

2 前項の規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準があう表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

○ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)(抄)

(製造業者等が守るべき表示の基準)

第19条の13 内閣総理大臣は、飲食料品の品質に関する表示の適正化を図り一般消費者の選択に資するため、農林物資のうち飲食料品(生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められるものを除く。)の品質に関する表示について、内閣府令で定める区分ごとに、次に掲げる事項のうち必要な事項につき、その製造業者等が守るべき基準を定めなければならない。

一 名称、原料又は材料、保存の方法、原産地その他表示すべき事項

二 表示の方法その他前号に掲げる事項の表示に際して製造業者等が遵守すべき事項

2 内閣総理大臣は、飲食料品の品質に関する表示の適正化を図るため特に必要があると認めるときは、前項の基準において定めるもののほか、同項に規定する飲食料品の品質に関する表示について、その種類ごとに、同項各号に掲げる事項につき、その製造業者等が守るべき基準を定めることができる。

3～7(略)

(品質に関する表示の基準の遵守)

第19条の13の2 製造業者等は、前条第一項から第三項までの規定により定められた品質に関する表示の基準に従い、農林物資の品質に関する表示をしなければならない。

＜参考＞ 新法へ移行する各法の主な条文

○ 健康増進法(平成14年法律第103号)(抄)

(特別用途表示の許可)

第26条 販売に供する食品につき、乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用その他内閣府令で定める特別の用途に適する旨の表示(以下「特別用途表示」という。)をしようとする者は、内閣総理大臣の許可を受けなければならない。

2~7(略)

(栄養表示基準)

第31条 内閣総理大臣は、販売に供する食品(特別用途食品を除く。)につき、栄養表示(栄養成分(前条第二項第二号イ又はロの厚生労働省令で定める栄養素を含むものに限る。次項第一号において同じ。)又は熱量に関する表示をいう。以下同じ。)に関する基準(以下「栄養表示基準」という。)を定めるものとする。

2~4(略)

(栄養表示基準の遵守義務)

第31条の2 販売に供する食品(特別用途食品を除く。)につき、栄養表示をしようとする者及び栄養表示食品を輸入する者は、栄養表示基準に従い、必要な表示をしなければならない。ただし、販売に供する食品(特別用途食品を除く。)の容器包装及びこれに添付する文書以外の物に栄養表示をする場合その他政令で定める場合は、この限りでない。

食品表示新法の目的(案)

新たな食品表示制度の目的としては、以下に掲げるような案が考えられるが、それらのいずれの案にするべきか。
あるいは、それら以外の案とするべきか。

案1

「食品の安全」「国民の健康の増進」等については商品選択の際の要素の一つとして位置付け、「消費者の合理的な商品選択に資すること」を直接の目的とする。

案2

「消費者の合理的な商品選択に資すること」に加え、「衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ること」「国民の健康の増進を図るための措置を通じ、国民保健の向上を図ること」「公正で自由な競争を促進すること」等を並列して目的に位置付ける。

Ⅱ 新たな制度における表示の あり方について

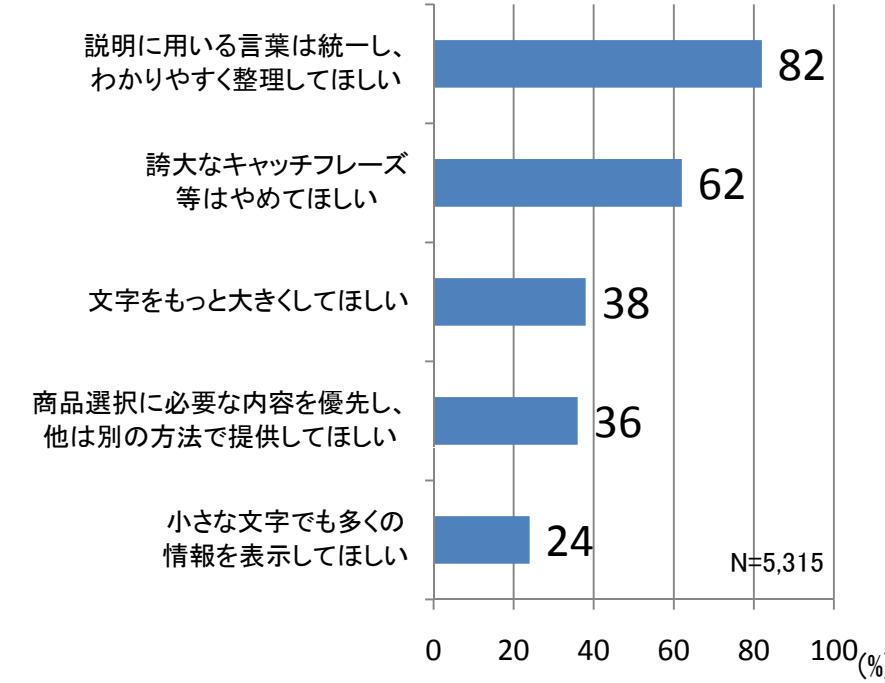
食品表示をわかりにくくしている要因

過去の消費者意識調査では、食品表示をわかりやすくするために役立つものとして、

- ① 説明に用いる言葉を統一し、わかりやすく整理すること
 - ② 文字を大きくすること
- 等が挙げられている。

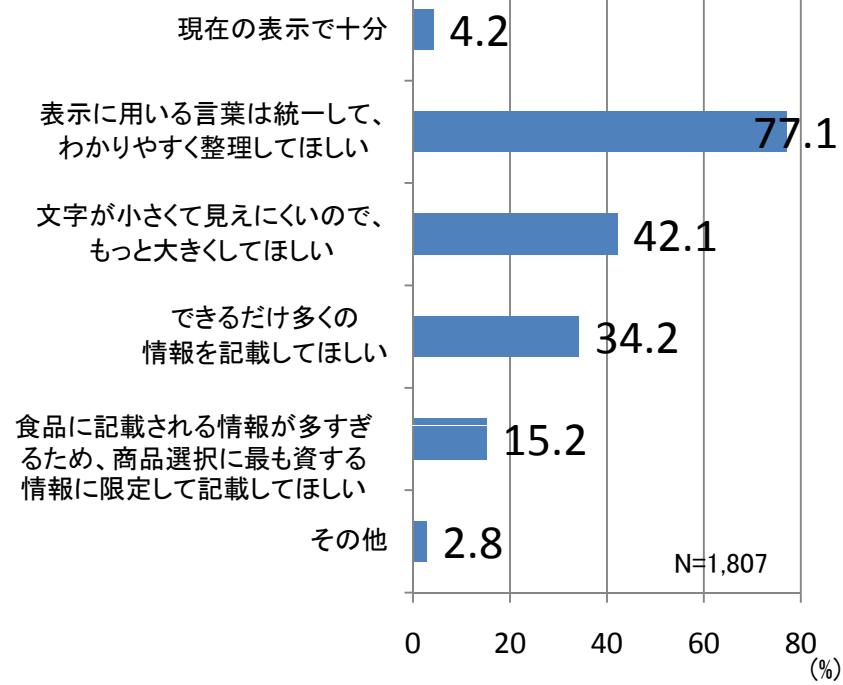
一方で、できるだけ多くの情報を記載してほしいとの意見もある。

食品表示をわかりやすくするために役立つと思うこと
(複数選択)



平成14年度 内閣府国民生活局 消費者の意識調査
「食品表示に関する消費者の意識調査」より

食品表示をもっとわかりやすく役立つものにするためにはどうしたらよいか
(複数選択)



平成20年度 内閣府国民生活局 国民生活モニター調査
「食品表示等に関する意識調査」より

新たな制度における表示の考え方(案)

「消費者と事業者との間の情報の質的・量的格差の是正」という表示行政の目的に照らし、消費者に的確に情報を伝えるという観点から、現在の食品表示が適当なものとなっているかについて、改めて検討する必要があるのではないか。

その際、検討に当たっての基本的な考え方としては、以下の2案が考えられるが、そのいずれをとるべきか。あるいは、それ以外の案とするべきか。

案A

現在の表示事項を原則として維持した上で、さらに消費者に関心のある事項を容器包装に記載する。

案B

容器包装については、予備知識の少ない一般の消費者でも理解できる内容を中心に記載し(現行より簡素化)、アレルギー表示等健康に直接関連する事項をわかりやすく表示する。一方、その他の事項は容器包装以外の媒体を活用できることとする。

なお、いずれの案においても、義務的表示事項を増やすことは事業者にとってコストアップ(新たな表示事項に係る調査・検査費用や原材料の仕入れ管理費用など)の要因であり、それが消費者価格に転嫁される可能性がある。その場合には、転嫁されたコストを当該食品を購入する全ての者が負担することに留意すべきではないか。

表示のイメージ(案) 凡例

現行制度に基づく表示例

現行制度に基づいて

- ① 即席めん
- ② チャーハンのもと
- ③ シチュールウ の表示例を記載。

【注意点】

- 栄養表示は任意であるが、比較のために一般表示事項(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)が表示されている例を使用。
- 文字は原則8ポイント以上で表示。

①案

- 原材料の上位2品目について、原料の原産地を表示。
- 添加物は全て、物質名に用途名または一括名を併記。
- 製造者の名称及び所在地を表示し、製造所固有記号は使用しない。
- 栄養成分名及びその含有量を表示(一般表示事項及びトランス脂肪酸等を表示)。

②案

- アレルギーは原材料に付記することをやめ、一括で表示する。
- 原材料、添加物は上位8品目を表示
- 容器包装には原材料名とは別に添加物名を項目として追加し、用途名または一括名を記載。
- 商品に責任を持つ者(併せてその電話番号または住所)を表示。
- 製造者の名称及び所在地を表示し、製造所固有記号は使用しない。
- 栄養成分名及びその含有量を表示(一般表示事項)。
- 一括表示欄に表示されない残りの情報はWEBサイトやPOP等で表示可。

※なお、①案、②案については、表示する事項の分量や、表示の見やすさを比較するためのイメージとして作成したものであり、現行ルールとは異なるルールに基づき表記している場合があります。

表示のイメージ(案)① 即席カップめん

現行制度に基づく表示例

●品名:即席カップめん ●原材料名:油揚げめん[小麦粉、パーム油、食塩、たん白加水分解物、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、大豆食物繊維]、砂糖、ウスターーソース(りんご・大豆を含む)、キャベツ、異性化液糖、食塩、なたね油、純製ラード(豚肉を含む)、味付肉そぼろ(豚肉・大豆・卵・鶏肉・小麦を含む)、トマトペースト、紅しょうが、オニオンパウダー、フライドガーリックパウダー(大豆・小麦を含む)、マンゴーチャツネ(小麦・りんごを含む)、フルーツペースト、脱脂粉乳、ポークエキス(大豆・小麦を含む)、加工でん粉、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、酸味料、酒精、かんすい、香料、セルロース、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、クチナシ色素、酸化防止剤(ビタミンE、ローズマリー抽出物)、ビタミンB₂、ビタミンB₁ ●内容量:129g(めん100g) ●賞味期限:外装フィルムの側面に記載 ●保存方法:においが強いもののそばや直射日光を避け、常温で保存してください。 ●販売者:△△△株式会社 CAA △△県△△市△△

栄養成分表示	
1食分(129g)当たり	
エネルギー	549kcal
たんぱく質	9.9g
脂 質	21.5g
炭水化物	79.0g
ナトリウム	2.0g

賞味期限 2012.12.15

①案に基づく表示例

●品名:即席カップめん ●原材料名:小麦粉(小麦(オーストラリア産、カナダ産、その他))、砂糖(さとうきび(タイ産、ブラジル産、その他))、ウスターーソース(りんご・大豆を含む)、キャベツ、パーム油、食塩、たん白加水分解物、異性化液糖、食塩、なたね油、純製ラード(豚肉を含む)、味付肉そぼろ(豚肉・大豆・卵・鶏肉・小麦を含む)、トマトペースト、紅しょうが、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、大豆食物繊維、オニオンパウダー、フライドガーリックパウダー(大豆・小麦を含む)、マンゴーチャツネ(小麦・りんごを含む)、フルーツペースト、脱脂粉乳、ポークエキス(大豆・小麦を含む)、製造用剤(加工でん粉・かんすい)、着色料(カラメル色素、クチナシ色素、ビタミンB₂)、調味料(L-アスパラギン酸ナトリウム)、栄養強化剤(炭酸カルシウム)、酸味料(L-酒石酸)、保存料(酒精)、香料(ビタミンB₁、△△、△△)、増粘剤(セルロース、キサンタンガム)、乳化剤(植物レシチン)、酸化防止剤(ビタミンE、ローズマリー抽出物) ●内容量:129g(めん100g) ●賞味期限:外装フィルムの側面に記載 ●保存方法:においが強いもののそばや直射日光を避け、常温で保存してください。 ●販売者:△△△株式会社 △△県△△市△△(お問合せ先 電話00-0000-0000) ●製造者:×××株式会社 ××工場 ××県××市××

栄養成分表示	1食分(129g)当たり	たんぱく質	9.9 g
	エネルギー 549 kcal	飽和脂肪酸	○ g
	ナトリウム 2.0 g	トランス脂肪酸	○ g
	脂 質 21.5 g	コレステロール	○ mg
	炭水化物 79.0 g		
	たんぱく質 9.9 g		

賞味期限
2012.12.15

②案に基づく表示例

●品名:即席カップめん ●原材料名:小麦粉、砂糖、ウスターーソース、キャベツ、パーム油、食塩、たん白加水分解物、異性化液糖 ほか ●添加物名:製造用剤、着色料、調味料、栄養強化剤、酸味料、保存料、香料、増粘剤 ほか ●賞味期限:外装フィルムの側面に記載 ●保存方法:においが強いもののそばや直射日光を避け、常温で保存してください。 ●内容量:129g(めん100g) ●商品責任者:△△△株式会社(お問合せ先 電話00-0000-0000) ●製造者:×××株式会社 ××工場 ××県××市××

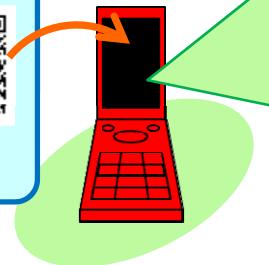
栄養成分表示	
1食分(129g)当たり	
エネルギー	549kcal
ナトリウム	2.0g
脂 質	21.5g
炭水化物	79.0g
たんぱく質	9.9g

本製品に含まれるアレルギー物質

卵、乳、小麦、大豆、りんご、豚肉、鶏肉

賞味期限 2012.12.15

表示欄記載以外の原材料及び添加物はこちからご確認ください。



品名	即席カップめん
原材料名	小麦粉、砂糖、ウスターーソース、キャベツ、パーム油、食塩、たん白加水分解物、異性化液糖、オニオンパウダー、フライドガーリックパウダー、マンゴーチャツネ、フルーツペースト、脱脂粉乳、ポークエキス
添加物名	製造用剤(加工でん粉・かんすい)、着色料(カラメル色素、クチナシ色素、ビタミンB ₂)、調味料(L-アスパラギン酸ナトリウム)、栄養強化剤(炭酸カルシウム)、酸味料(L-酒石酸)、保存料(酒精)、香料(ビタミンB ₁ 、△△、△△)、増粘剤(セルロース、キサンタンガム)、乳化剤(植物レシチン)、酸化防止剤(ビタミンE、ローズマリー抽出物)
...	...
...	...

表示のイメージ(案)② チャーハンのもと

現行制度に基づく表示例

●名称 チャーハンのもと ●原材料名 ■具:赤ピーマン、ねぎ、焼豚、水あめ、鶏卵、小麦粉、パーム油、乾燥卵白、にんじんパウダー、粉末油脂、砂糖、食塩、ソルビット、加工でん粉、トレハロース、グリセリン、調味料(アミノ酸)、着色料(カロチノ色素、カラメル色素、紅麹)、酸化防止剤(ビタミンE)、乳たん白、香料、(原材料の一部に乳成分及び大豆を含む) ■たれ:なたね油、ねぎエキス、砂糖、食塩、ポークエキス、粉末しょうゆ、しょうゆ、たん白加水分解物、ゼラチン、米油、にんにくエキス、デキストリン、香辛料、調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、酸味料、乳化剤、香料、くん液、(原材料の一部に小麦及び鶏肉を含む) ●内容量 54.4g(具1.3g×2・たれ25.9g×2) ●賞味期限 欄外下部に記載 ●保存方法 高温多湿をさけて保存してください。 ●販売者 △△△株式会社 〒000-0000 △△県△△市△△ 製造所固有記号は欄外下部に別記

栄養成分表示	
製品のみ1人前(27.2g)当たり	
エネルギー	74 kcal
たんぱく質	2.2 g
脂 質	4.9 g
炭水化物	5.3 g
ナトリウム	1057 mg

賞味期限
2012.12.15

製造所固有記号
F4

①案に基づく表示例

●名称 チャーハンのもと ●原材料名 ■具:赤ピーマン(茨城県産)、ねぎ(埼玉県産)、焼豚、水あめ、鶏卵、小麦粉、パーム油、乾燥卵白、にんじんパウダー、粉末油脂、砂糖、食塩、軟化剤(ソルビット)、増粘剤(加工でん粉)、製造用剤(トレハロース、グリセリン、乳たん白)、調味料(L-アスパラギン酸ナトリウム)、着色料(カロチノ色素、カラメル色素、紅麹)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料(△△、△△)、(原材料の一部に乳成分及び大豆を含む) ■たれ:なたね油、ねぎエキス、砂糖、食塩、ポークエキス、粉末しょうゆ、しょうゆ、たん白加水分解物、ゼラチン、米油、にんにくエキス、デキストリン、香辛料、調味料(L-アスパラギン酸ナトリウム)、保存料(アルコール)、着色料(カラメル色素)、酸味料(L-酒石酸)、乳化剤(植物レシチン)、香料(△△、△△)、製造用剤(くん液)、(原材料の一部に小麦及び鶏肉を含む) ●内容量 54.4g(具1.3g×2・たれ25.9g×2) ●賞味期限 欄外下部に記載 ●保存方法 高温多湿をさけて保存してください。 ●販売者 △△△株式会社 〒000-0000 △△県△△市△△(お問い合わせ先 電話00-0000-0000) ●製造者: ×××株式会社 ××工場 ××県××市××

栄養成分表示	
製品のみ1人前(27.2g)当たり	
エネルギー	74 kcal
ナトリウム	1057 mg
脂 質	4.9 g
炭水化物	5.3 g
たんぱく質	2.2 g
飽和脂肪酸	○ g
トランス脂肪酸	○ g
コレステロール	○ mg

賞味期限 2012.12.15

②案に基づく表示例

●名称 チャーハンのもと ●原材料名 ■具:赤ピーマン、ねぎ、焼豚、水あめ、鶏卵、小麦粉、パーム油、乾燥卵白ほか ■たれ:なたね油、ねぎエキス、砂糖、食塩、ポークエキス、粉末しょうゆ、しょうゆ、たん白加水分解物ほか ●添加物名 ■具:軟化剤、増粘剤、製造用剤、調味料、着色料、酸化防止剤、香料 ■たれ:調味料、保存料、着色料、酸味料、乳化剤、香料、製造用剤 ●賞味期限 欄外下部に記載 ●保存方法 高温多湿をさけて保存してください。 ●内容量 54.4g(具1.3g×2・たれ25.9g×2) ●商品責任者 △△△株式会社(お問い合わせ先 電話00-0000-0000) ●製造者: ×××株式会社 ××工場 ××県××市××

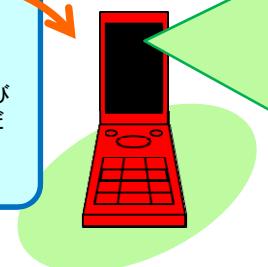
栄養成分表示	
製品のみ1人前(27.2g)当たり	
エネルギー	74 kcal
ナトリウム	1057 mg
脂 質	4.9 g
炭水化物	5.3 g
たんぱく質	2.2 g

本製品に含まれるアレルギー物質	
卵、乳、小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ゼラチン	

賞味期限 2012.12.15



表示欄記載以外の原材料及び添加物はこちらからご確認ください。



名称	チャーハンのもと
原材料名	■具:赤ピーマン、ねぎ、焼豚、水あめ、鶏卵、小麦粉、パーム油、乾燥卵白、にんじんパウダー、粉末油脂、砂糖、食塩 ■たれ:なたね油、ねぎエキス、砂糖、食塩、ポークエキス、粉末しょうゆ、しょうゆ、たん白加水分解物、ゼラチン、米油、にんにくエキス、デキストリン、香辛料、調味料(△△、△△)、酸味料(L-酒石酸)、乳化剤(植物レシチン)、香料(△△、△△)、製造用剤(くん液)
添加物名	■具:軟化剤(ソルビット)、増粘剤(加工でん粉)、製造用剤(トレハロース、グリセリン、乳たん白)、調味料(L-アスパラギン酸ナトリウム)、着色料(カロチノ色素、カラメル色素、紅麹)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料(△△、△△)、(原材料の一部に乳成分及び大豆を含む) ■たれ:調味料(L-アスパラギン酸ナトリウム)、保存料(アルコール)、着色料(カラメル色素)、酸味料(L-酒石酸)、乳化剤(植物レシチン)、香料(△△、△△)、製造用剤(くん液)
...	...
...	...

表示のイメージ(案)③ シチュールウ

現行制度に基づく表示例

●品名:シチュールウ ●原材料名:パーム油、小麦粉、牛脂豚脂混合油、砂糖、食塩、トマトパウダー、野菜エキス、乳粉、でんぶん、はちみつ、オニオンペースト、赤ワインソース、チキンエキス、調味油、乳粉加工品、バターミルクパウダー、脱脂大豆、香辛料、トマトシーズニング、ポークエキス、フライドオニオンパウダー、小麦発酵調味料、醸造調味料、マッシュルームエキス、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、香料、香辛料抽出物 ●内容量:220g ●賞味期限:左側面に記載 ●保存方法:直射日光を避け、湿気が少なく涼しい場所で保存してください。 ●製造者:△△△株式会社 〒000-0000 △△県△△市△△ 製造所固有記号は賞味期限表示のカッコ内に別記

1皿分(製品22g)の栄養成分	
エネルギー	114 kcal
たんぱく質	1.4 g
脂 質	8.0 g
炭水化物	9.1 g
ナトリウム	890 mg

賞味期限
2012.12.15 (F5)

①案に基づく表示例

●品名:シチュールウ ●原材料名:パーム油(アブラヤシ(マレーシア産、インドネシア産、その他)、小麦粉(小麦(オーストラリア産、カナダ産、その他)、牛脂豚脂混合油、砂糖、食塩、トマトパウダー、野菜エキス、乳粉、でんぶん、はちみつ、オニオンペースト、赤ワインソース、チキンエキス、調味油、乳粉加工品、バターミルクパウダー、脱脂大豆、香辛料、トマトシーズニング、ポークエキス、フライドオニオンパウダー、小麦発酵調味料、醸造調味料、マッシュルームエキス、着色料(カラメル色素)、調味料(L-アスパラギン酸ナトリウム)、乳化剤(植物レシチン)、酸味料(L-酒石酸)、香料(△△、△△)、苦味料(香辛料抽出物) ●内容量:220g ●賞味期限:左側面に記載 ●保存方法:直射日光を避け、湿気が少なく涼しい場所で保存してください。 ●製造者:△△△株式会社 〒000-0000 △△県△△市△△ (お問合せ先 電話00-0000-0000) ●製造者:×××株式会社 ××工場 ××県××市××

1皿分(製品22g)の栄養成分	
エネルギー	114 kcal
ナトリウム	890mg
脂 質	8.0g
炭水化物	9.1g
たんぱく質	1.4 g
飽和脂肪酸	○ g
トランス脂肪酸	○ g
コレステロール	○ mg

賞味期限
2012.12.15

②案に基づく表示例

●品名:シチュールウ ●原材料名:パーム油、小麦粉、牛脂豚脂混合油、砂糖、食塩、トマトパウダー、野菜エキス、乳粉 ほか ●添加物名:着色料、調味料、乳化剤、酸味料、香料、苦味料 ●賞味期限:左側面に記載 ●保存方法:直射日光を避け、湿気が少なく涼しい場所で保存してください。 ●内容量:220g ●商品責任者:△△△株式会社 (お問合せ先 電話00-0000-0000) ●製造者:×××株式会社 ××工場 ××県××市××

1皿分(製品22g)の栄養成分	
エネルギー	114 kcal
ナトリウム	890 mg
脂 質	8.0 g
炭水化物	9.1 g
たんぱく質	1.4 g

本製品に含まれるアレルギー物質

乳、小麦、大豆、牛肉、豚肉、鶏肉

表示欄記載以外の原材料及び添
加物はこちらからご確認ください。



賞味期限 2012.12.15



品名	シチュールウ
原材料名	パーム油、小麦粉、牛脂豚脂混合油、砂糖、食塩、トマトパウダー、野菜エキス、乳粉、でんぶん、はちみつ、オニオンペースト、赤ワインソース、チキンエキス、調味油、乳粉加工品、バターミルクパウダー、脱脂大豆、香辛料、トマトシーズニング、ポークエキス、フライドオニオンパウダー、小麦発酵調味料、醸造調味料、マッシュルームエキス
添加物名	着色料(カラメル色素)、調味料(L-アスパラギン酸ナトリウム)、乳化剤(植物レシチン)、酸味料(L-酒石酸)、香料(△△、△△)、苦味料(香辛料抽出物)
...	...
...	...

(参考)容器包装以外の表示媒体の活用①

①容器包装に、詳細情報が見られるWEBサイトのアドレスを2次元コードで表示する方法
(追加措置として(1)WEBサイトのアドレスを直接表示、(2)2次元コードを読める端末を店内に設置)

メリット

消費者が商品を購入する際に確認していく、かつ、表示の重要度の高い情報についてのみ商品に表示するため、消費者にとって必要な情報が商品表示上で容易に確認可能。WEBサイトで多くの情報をいつでも確認できる。

【追加措置】

- (1)WEBサイトのアドレスを併記することにより、カメラ機能のない携帯等からでもアクセスが可能。
- (2)店内に2次元コードの読み取り端末を設置することにより、希望する全ての消費者が情報の取得(確認)が可能。

デメリット

- 各商品ごとにWEBサイトで確認するのに手間がかかる。
(通信料の負担)
- 情報端末を持たない消費者には詳細情報の確認が困難。
- 事業者においては、従前の商品情報管理のほか、WEB管理に経費と手間がかかる。
- 現物と商品情報を対応させるための管理が困難。
- (2)の場合、小売店に経費負担増が生じる。(機材購入、管理、メンテナンス等)

②商品に近接した箇所にPOP、貼紙等で表示する方法

メリット

消費者にとって必要な情報の確認が容易。特定の機材がなくても表示可能。

デメリット

- 消費者の見落としの可能性。
- 商品購入後の商品とPOP情報等との結びつけが困難。
- 表示場所(販売場所)が変更されることによるPOP、貼紙等の付替えミスの危険性。
- 商品内容の変更等によるPOP、貼紙等の修正作業が煩雑。
- 個々の小売業者がPOP、貼紙等による表示を行うため、表示記載事項の統一が困難。

(参考)容器包装以外の表示媒体の活用②

③詳細情報を記載した紙を容器包装の中に同封する方法

メリット

消費者にとって必要な情報の確認が容易。購入時は誰でも確認可能。多くの情報伝達が可能。

デメリット

- 容器包装を開けなければ詳細情報が得られない。
- 事業者はパッケージ及び商品内表示の2通りの表示を作成しなければならず、手間とコストが増加。
- 容器包装内表示の入れ忘れや消費者の紛失による表示トラブルの可能性。
- 充填液の入った商品には適用不可。

④お客様相談窓口の電話番号を表示する方法

メリット

- 知りたい情報について詳細に知ることが可能。
- 内容変更等への柔軟な対応が可能。
- 表示以外の要望にも対応可能。

デメリット

- 電話への抵抗感。(電話が苦手。電話料金の負担等。)
- 窓口対応時間の制約。
- 電話対応員の設置にかかる経費増。

⑤タグを商品の容器包装に取り付けて表示する方法

メリット

表示面積の制約が少なく、多くの情報伝達が可能。購入の前後に関わらず誰でも確認可能。

デメリット

- タグ脱落のおそれ。
- 頻繁な内容変更があると、タグの作成等の対応が困難。
- タグの付け違え等のミスによる誤表示の可能性。

食品表示制度の施行に向けたタイムスケジュール(案)

