

食品表示法ができました!



添加物の表示

旧

どこまでが原材料で、どこからが添加物なのかわかりにくい表示でした。

旧基準	
原材料名	小麦粉、砂糖、食塩、膨張剤、香料

新

原材料と添加物が明確に区別できるように「添加物」の項目を設けたり、スラッシュなどの記号で区別したりすることが必要になりました。

(例1)

新基準	
原材料名	小麦粉、砂糖、食塩
添加物	膨張剤、香料

(例2)

原材料名	小麦粉、砂糖、食塩／膨張剤、香料
------	------------------

加工食品と生鮮食品の区分統一

旧

JAS法と食品衛生法とで食品の区分が異なっていました。

新

JAS法に基づいて区分が統一されました。そのため、食品衛生法で生鮮食品として区分されていた生干し、軽く塩をふったもの、乾燥した野菜・果実なども加工食品としての表示が必要となりました。

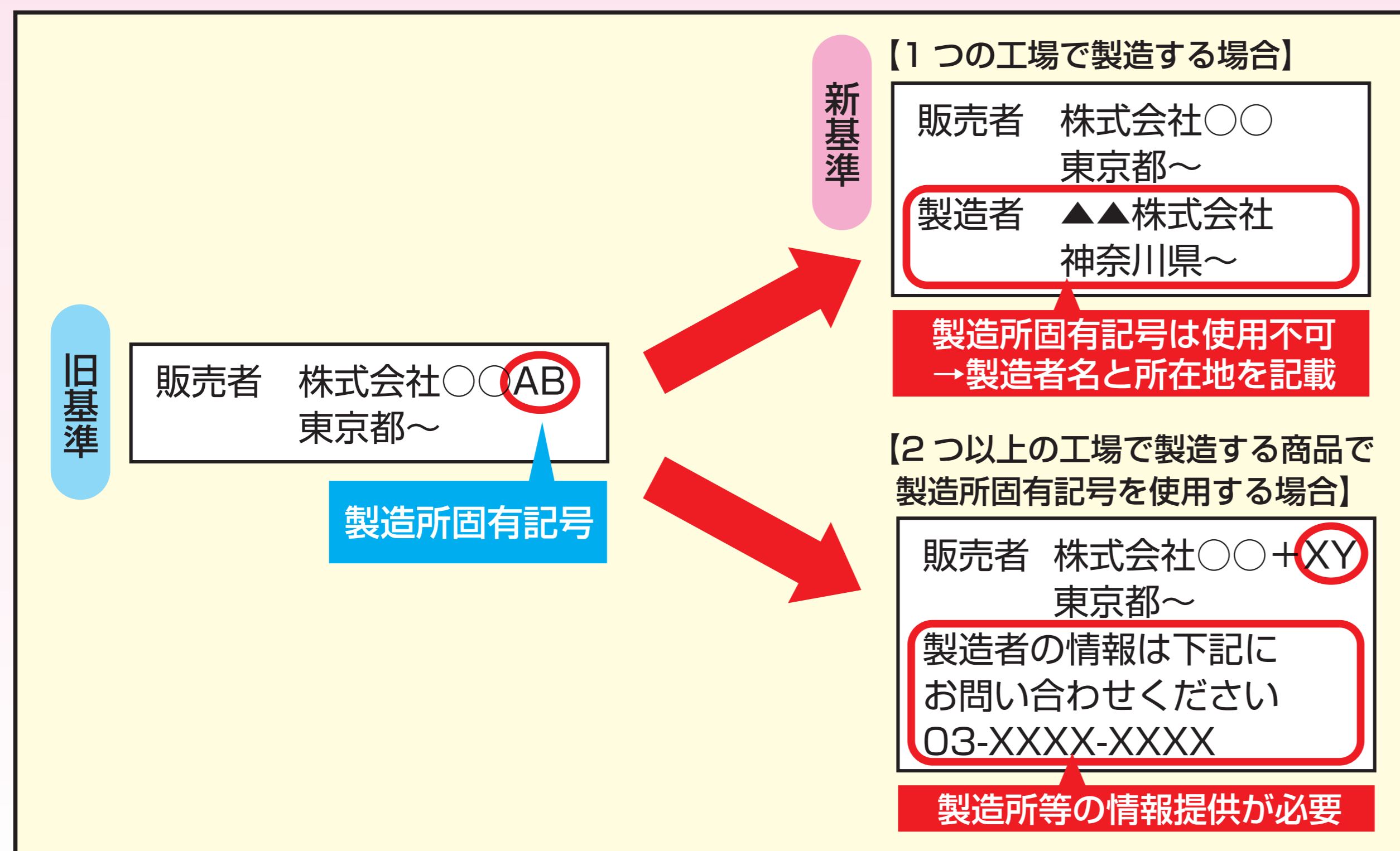
製造所固有記号の使用方法

旧

製造所が製造所固有記号で表示されている場合、どこで製造されているのか消費者にはわかりにくくなっていました。

新

同じ製品を1つの工場で製造している場合、製造所固有記号は使用できず、**製造所の名前と所在地の表示**が必要になります。原則として同一製品を2以上の工場で製造する場合に限って、製造所固有記号を表示することができます。製造所固有記号を使う場合でも、**問い合わせ先やウェブサイトのアドレスなどを表示する必要があります。**



※表示の変更については経過措置期間があるので、平成32年3月31日までは旧表示の商品と新表示の商品が両方とも流通することになります。



その他、情報はこちらから

消費者庁食品表示

検索

<http://www.caa.go.jp/foods/index.html>