

新しい食品表示制度

～食品表示法施行に伴う主な変更点～



はじめに

食品表示とは、食品に関する正しい情報を、食品関連事業者が消費者に正確に提供する手段であり、消費者が食品を選択し購入する際の指標として大きな役割を果たしています。

市場に流通する食品そのものの安全性が確保されていても、食品摂取までの適切な期間や保存方法、また、含まれる原材料や添加物などを消費者に正しく伝えなければ、食物アレルギーをはじめ、さまざまな健康危害を引き起こす危険性があります。さらに、食品の産地表示は、消費者が自らの嗜好にあった商品を選択するための重要な情報源にもなります。

また近年、生活習慣病の予防や健康寿命の延伸など、国民の健康への意識が高まっています。このため、食品に栄養成分を表示することで、食品に含まれるカロリーや塩分等の量が一目で分かり、健康で栄養バランスのとれた食品生活を実現する上での一助となることが期待できます。

このパンフレットは、平成27年4月1日に施行された、食品の表示に関する新たな法律である「食品表示法」の概要や、制度上の主な変更点などを、事業者のみなさんにわかりやすいようまとめたものです。ぜひご活用ください。



目次 - index -

- 食品表示法の概要 p2
- 食品表示のここが変わる！ p3 ~ p9
 - ・ 生鮮食品と加工食品の区分の統一／原材料と添加物の表示方法の改善 p3
 - ・ アレルギー表示に係るルールの改善 p4
 - ・ 加工食品への栄養成分表示の義務化／栄養強調表示に係るルールの一部改善 p5
 - ・ 製造所固有記号の使用に係るルールの改善 p6
 - ・ その他改正点・注意点 p7 ~ 8
 - ・ 機能性表示食品制度の新設 p9
- 食品表示基準の概要 p10
- 食品表示に関する問い合わせ先 p11



食品表示法の概要

これまでの食品表示に関する法律の問題点

食品の表示について一般的なルールを定めている法律には、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）、健康増進法の3法がありました。しかし、目的が異なる3つの法律でルールが定められていたため、制度が複雑で、消費者・事業者双方にとって、わかりにくい表示制度となっていました。

食品表示法とは

3つの法律の食品の表示に関する規定を統合した、食品表示法が平成27年4月1日に施行されました。

法律の目的が統一されたことにより、整合性の取れたルールの策定が可能となり、消費者・事業者の双方にとってわかりやすい表示を実現することができるようになりました。

これまでの食品表示に関する法律



食品表示法

- ・名称
- ・原材料名
- ・アレルギー
- ・添加物
- ・原料原産地名
- ・内容量
- ・期限表示
- ・保存方法
- ・食品関連事業者
- ・製造所等
- ・栄養成分の量及び熱量等

※注 この他にも、食品表示に関する法律として、計量法、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）、医薬品医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（医薬品医療機器等法）があります。

食品表示法の経過措置期間（詳細はp8）

新たな食品表示制度は、すでに平成27年4月1日よりスタートしていますが、食品の製造ラインは消費者に商品を絶え間なく供給できるよう常に動いているため、商品の在庫だけでなく、包装材（ラベル）の在庫も抱えています。このため新しい制度のスタートとともに、大量のフードロスや資源の無駄が発生しないよう、生鮮食品では1年6ヵ月（平成28年9月30日まで）、加工食品では5年（平成32年3月31日まで）の間は、従前の制度に基づく表示を認めるという経過措置が設けられています。

食品表示のここが変わる！

生鮮食品と加工食品の区分の統一

食品表示法では、JAS法と食品衛生法で異なっていた生鮮食品と加工食品の区分を、JAS法の考えに基づき統一・整理しました。

これにより、従前の食品衛生法では「生鮮食品」として扱われていた、軽度の撒塩、生干し、湯通し、調味料等により、簡単な加工等を施したもの（※）については、今後はJAS法の考えに基づき、「加工食品」としての表示が必要になります。

◆生鮮及び加工食品の区分

区分	用語	定義
加工食品	製造	原料として使用したものと、本質的に異なる新たなものを作ること
	加工	その本質は保持されつつ、新しい属性を加えること
生鮮食品	調整	一定の作為は加えるが、加工に至らないこと
	選別	一定の基準によって、仕分け・分別すること



- ※簡単な加工等を施したもの（例）ドライマンゴーなど
- ・旧基準：アレルギー、製造所所在地については表示義務対象外
 - ・新基準：加工食品として、アレルギー、製造所所在地等の表示が必要

原材料と添加物の表示方法の改善

全ての加工食品で、原材料とそれ以外の食品添加物を明確に区分して、重量割合の多い順で表示するよう、原材料の表示方法が改善されました。

「原材料名」と「添加物」を明確に区分するには、それぞれの項目欄を設ける（表示方法1）又は、原材料と添加物の間を「記号（/、:）」や「改行」などで区切る（表示方法2）等の方法があります。

◆これまでの表示方法

	旧基準（JAS法、食品衛生法）
原材料名	小麦粉、砂糖、植物性油脂、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）



◆これからの表示方法

【表示方法1】

	新基準（食品表示法）
原材料名	小麦粉、砂糖、植物性油脂
添加物	調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）

原材料名の他に、添加物の項目を設けて表示する方法

【表示方法2】

	新基準（食品表示法）
原材料名	小麦粉、砂糖、植物性油脂 / 調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）

原材料と添加物の間を記号又は改行で区分する方法

アレルギー表示に係るルールの変更

改善点1 原則として個別表示になります

個々の原材料の直後に括弧書きする個別表示が原則となります。

但し、表示面積に限りがあり、個別表示が困難な場合などは、例外として原材料の最後に、使用された全てのアレルギー物質をまとめて表示（一括表示）することができます。

◆個別表示の方法

原材料名	えび、醤油（小麦・大豆を含む）、マヨネーズ（卵を含む）
------	-----------------------------

原材料の後ろに括弧書きします。

◆例外として一括表示する場合

原材料名	えび、醤油、マヨネーズ、（一部にえび・小麦・大豆・卵を含む）
------	--------------------------------

※今後は、原材料に特定原材料（※1）（上記の場合「えび」）が記載されていても、製品に含まれる全ての特定原材料が、一括表示欄を見ただけで把握できるよう、改めて表示しなければなりません。



改善点2 特定加工食品及び特定加工食品の拡大表記が廃止されます

新制度では、特定加工食品（※2）及び特定加工食品の拡大表記（※3）が廃止され、食品に含まれる特定原材料は、全て表示しなければならなくなりました。

今後は、「マヨネーズ（卵を含む）」、「ロールパン（小麦を含む）」などと表示する必要があります。

※1 「特定原材料」とは、アレルギー物質を含む食品として、加工食品に表示が義務付けられているもの
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目

※2 「特定加工食品」とは、表記に特定原材料等を含まないが、一般的に特定原材料を含むことが予測できるとされてきたもの
【例】旧：うどん→新：うどん（小麦を含む）

※3 「特定加工食品の拡大表記」とは、特定加工食品の表記を含むことで、特定原材料を含むことが予測できるとされてきたもの
【例】旧：焼きうどん→新：焼きうどん（小麦を含む）

加工食品への栄養成分表示の義務化

原則として全ての一般用加工食品及び一般用添加物に、熱量及びたんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）の5成分を表示することが義務づけられました。

◆義務表示事項のみを表示する場合

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

ナトリウムの量は、消費者にわかりやすい「食塩相当量」で表示します。

<栄養成分表示の省略が認められている食品>

- ・容器包装表示可能面積がおおむね 30 平方cm以下であるもの
- ・酒類
- ・栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
- ・極めて短い期間で原材料が変更されるもの
- ・消費税法第9条第1項に規定する小規模事業者が販売するもの

◆義務表示に加え、任意の表示事項を記載する場合

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
一飽和脂肪酸	g
一 n-3 系脂肪酸	g
一 n-6 系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
一糖質	g
一糖類	g
一食物繊維	g
食塩相当量	g
上記以外の栄養成分	mg

- ・義務表示の栄養成分以外で表示しないものについては、当該成分を省略してください。
- ・糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示する場合、糖質及び食物繊維の量の両方を炭水化物の内訳として表示してください。

栄養強調表示に係るルールの一部改善

低減された旨の表示（熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウム）及び強化された旨の表示（たんぱく質及び食物繊維）には、基準値以上の絶対値に加え、新たに 25%の相対差が必要になります。

糖類無添加、ナトリウム塩無添加に関する強調表示は、一定の要件を満たす必要があります。

強調表示の種類	補給できる旨の表示(多いことを強調)			適切な摂取ができる旨の表示(少ないことを強調)		
	高い旨	含む旨	強化された旨	含まない旨	低い旨	低減された旨
	絶対表示		相対表示	絶対表示		相対表示
強調表示に必要な基準	基準値以上であること		<ul style="list-style-type: none"> ・基準値以上の絶対差 ・相対差(25%以上)※ ・強化された量(割合)及び比較対象品名を明記 	基準値未満であること		<ul style="list-style-type: none"> ・基準値以上の絶対差 ・相対差(25%以上) ・低減された量(割合)及び比較対象品名を明記
強調表示の表現例	<ul style="list-style-type: none"> ・高○○ ・△△豊富 ・××多く含む 	<ul style="list-style-type: none"> ・○○含有 ・△△入り ・××源 	<ul style="list-style-type: none"> ・○○30%アップ ・△△2倍 	<ul style="list-style-type: none"> ・無○○ ・△△ゼロ ・ノン×× ・☆☆フリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・低○○ ・△△控えめ ・××ライト 	<ul style="list-style-type: none"> ・○○30%カット ・△△～g オフ ・××ハーフ
該当する栄養成分	たんぱく質、食物繊維、ミネラル類(ナトリウムを除く。)、ビタミン類			熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム		

※強化された旨の相対差(≥ 25%)は、たんぱく質、及び食物繊維のみに適用

製造所固有記号の使用に係るルールの変更

平成28年4月1日から新しい製造所固有記号制度がスタートします。従来の制度からの改善点は、①使用制限の設定、②応答義務の新設、③届出・表示方法の変更の3つに分けられます。

改善点1 使用制限の設定

原則として2以上の工場で、同一の製品を製造している場合のみ、製造所固有記号の申請・使用が可能になりました。

改善点2 応答義務の新設

製造所固有記号の新制度では、消費者から問い合わせがあった場合の事業者における応答義務が課せられました。そのため、次のいずれかの事項を食品に表示しなければなりません。

- ア 製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
- イ 製造所所在地等を表示したウェブサイトのアドレス等
- ウ 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等及び製造所固有記号

改善点3 届出・表示方法の変更

従来の紙媒体での申請は廃止され、オンライン（製造所固有記号制度届出データベース）での申請になります。また、製造所固有記号の有効期間を5年とする、更新制が導入されます。

【表示方法】

販売者 株式会社〇〇 +YZ
富山県△△

製造所固有記号についてのお問合せ先
076XXXXXXX

新旧記号の区別のために、
新記号には頭に
「+」を付ける



経過措置期間中の製造所固有記号の運用について

●消費者の混乱を避けるため、旧基準に基づく表示と新基準に基づく表示の混在は、原則として認めないことから、

- ①新基準に基づき表示した包材を製品に使用する場合は、新制度に基づき取得した製造所固有記号を使用
- ②旧基準に基づき表示した包材を製品に使用する場合は、旧制度に基づき取得した製造所固有記号を使用することとなります。

	包材の表示	製造所固有記号
○	新法での表示	新記号
○	新法での表示	旧記号（経過措置期間中）
○	旧法での表示	旧記号（経過措置期間中）
×	旧法での表示	新記号

※新制度において、製造所固有記号を取得できる場合にあっては、新制度に基づく製造所固有記号の届出に関する手続き等が完了するまでの間とする。

※新制度では申請できない場合は、経過措置期間までは旧記号を使用可能。但し、その場合でも応答義務に係る表示をすることが望ましい。

製造所固有記号について、詳しくは消費者庁HP 食品表示基準Q&A「別添 製造所固有記号」
<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>
ご不明な点は消費者庁食品表示企画課（03-3507-8800【代表】）にお問い合わせ下さい。

その他改正点・注意点

「製造者」、「加工者」の定義が統一

従来の食品衛生法では、加工食品の切断・整形・選別などの「形態の変更」や、加工食品の盛り合わせ・小分けといった「容器包装の変更」など、加工食品に本質的な変更を施さない行為を行った場合でも、全て「製造」の行為に該当していました。

しかし、新しい表示制度では、これらの行為は「製造」ではなく「加工」行為に分類されましたので、今後はこれらの行為を行なった業者では「製造者」ではなく、「加工者」としての表示が必要になります。

例

A社であじの干物を製造



B社で小分け包装し、表示を行って販売



B社は
「加工者」に該当

食品関連事業者と製造（加工）所の表示について

加工食品については、食品関連事業者及び製造（加工）所（以下の①②）をともに表示することが義務付けられています。（①及び②が同一の場合には、②の表示を省略することができます。）

- ①表示を行う（表示内容に責任を持つ）食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
（表示内容に責任をもつものを明らかにするため）
- ②製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称（※）
（製造所又は加工所：最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工（調整及び選別を含む。）が行われた場所）

項目名は、「製造者」、
「加工者」、「販売者」、
「輸入者」のいずれか

※輸入品では、輸入業者の営業所の所在地及び氏名又は名称
乳では、乳処理場の所在地及び乳処理業者の氏名又は名称
特別牛乳では、特別牛乳搾取処理場の所在地及び特別牛乳搾取処理業者の氏名又は名称

注意したいポイント

A社であじの干物を製造・容器包装した商品をB社が購入し、そのまま消費者に販売する場合（B社では小分けによる再包装など、加工行為を行わない場合。）



B社は「加工者」に
該当しません！

あじの干物はA社で製造・容器包装されていることから、B社に商品を販売する地点で、すでに加工食品に必要な表示（名称、原材料名、添加物、内容量、消費期限、保存方法、食品関連事業者、製造所等の表示）がなされていなければなりません。

このため、購入した商品に加工食品に必要な表示がない場合には、B社がA社に対して、適正な表示を求める必要があります。

表示レイアウトの改善

これからは、表示可能面積（※）が30平方cm以下の場合であっても、「保存方法」と「期限表示」は省略できなくなり、表示を義務付けられることになりました。

なお、名称、アレルギー、添加物、L-フェニルアラニン化合物、遺伝子組み換え及び表示責任者については、これまでどおり表示が義務付けられています。

※表示可能面積とは、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた、容器包装の表面積のことです。

経過措置期間～従前の表示方法が認められる期間～

食品表示法の施行により旧基準は全て廃止されますが、経過措置期間中に限り、旧基準に基づく表示が認められています。但し、新基準と旧基準を混在した表示は原則認められていません。（例外）製造所固有記号制度について（詳細はp6）

◆経過措置期間

食品の区分	経過措置期間
加工食品（一般用・業務用） 添加物（一般用・業務用）	平成32年3月31日までに ■製造・加工・輸入される一般用加工食品及び添加物。 ■販売される業務用加工食品及び添加物。
生鮮食品（一般用）	平成28年9月30日までに販売されるもの。 （業務用は経過措置期間がありません）

経過措置期間中に表示を作成する際の注意点

新基準と旧基準を混在した表示は認められません

1

平成32年3月31日までの経過措置期間中は、新たな食品表示基準に基づく表示（以下「新基準」）と、食品表示基準附則第2条各号で廃止する基準（以下「旧基準」）に基づき表示された食品が混在して販売されていることになります。

2

経過措置期間中に、1つの食品の表示の中で、一部の表示事項のみを新基準に基づく表示に改め、残りの表示事項は旧基準に基づく表示を行うと、新旧どちらの基準に基づく表示であるかを消費者が判別できず、混乱を生じるおそれがあります。

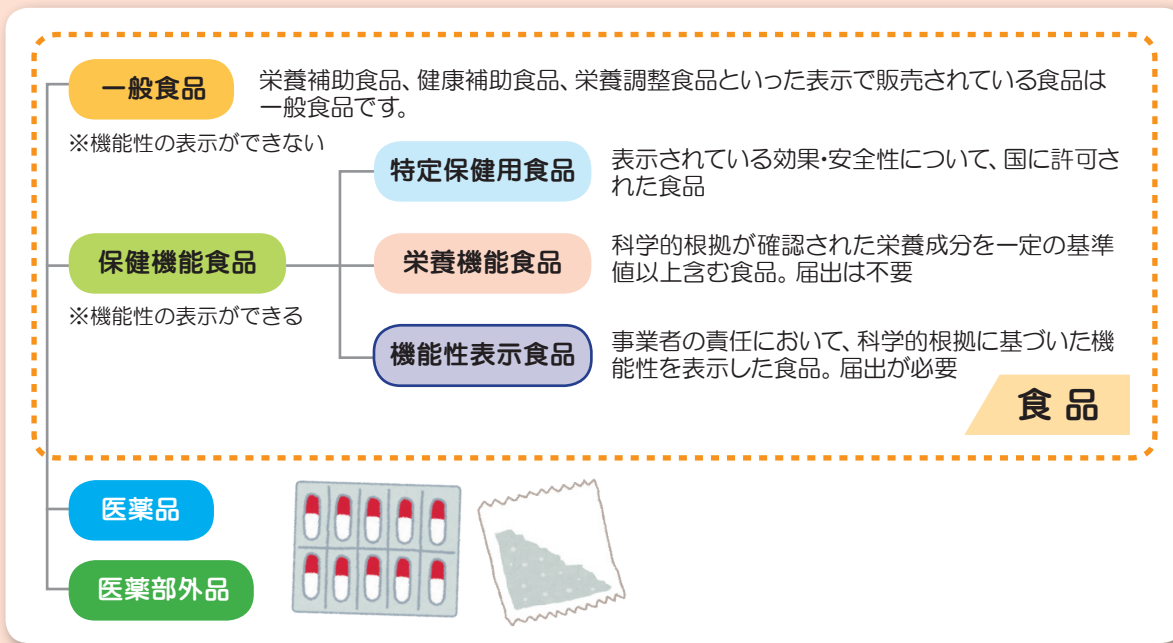
このため、原則として、1つの食品の表示の中での新基準と旧基準に基づいた表示の混在は認められていません。

（例：栄養成分の表示方法は新基準に基づくものであるにもかかわらず、アレルギー表示は旧基準に基づくものである場合、アレルギーの一括表示欄を見て商品を選択する消費者が、使用されている特定原材料が省略せず全て表示されていると勘違いする可能性があります。）

機能性表示食品制度の新設

概要

からだへの特定の健康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できるのは、特定保健用食品（トクホ）と栄養機能食品のみでしたが、事業所者の責任で科学的根拠に基づき、これらの表示ができる制度として、機能性表示食品制度が新設されました。



制度の特徴

- ①生鮮食品を含めて、すべて（一部を除く）の商品が対象となります。
- ②「予防」、「治療」、「処置」などの医学的な表現は使用できません。
- ③疾病のある者、未成年者、妊娠婦（妊娠を計画している人を含む）、授乳婦に訴求する表示はできません。
- ④事業者が、食品の安全性及び機能性の根拠に関する情報、健康被害の情報収集体制など必要な事項を、商品の販売 60 日前までに消費者庁に届け出る必要があります。
- ⑤国は、安全性と機能性の審査を行いません。
- ⑥届け出られた情報は、消費者庁のウェブサイトで公開されます。

販売する事業者の責任で表示します

機能性表示食品は、特定保健用食品と異なり、国が安全性と機能性の審査を行いませんので、事業者自らの責任において、安全性及び機能性に関する科学的根拠を基に、適正な表示を行う必要があります。届出を行う事業者は、例えば以下のような責任を伴います。

- ①科学的根拠と商品の表示内容に乖離がないこと
- ②安全性及び機能性に関する科学的根拠の説明が行えること
- ③健康被害発生の未然防止及び発生時の拡大防止、情報収集等を行う体制を整備すること
- ④届出にあっては、知的財産権の侵害とならないように確認すること

機能性表示食品の届出等に関するガイドライン並びに機能性表示食品に関する情報は
消費者庁HP <http://www.caa.go.jp/foods/index23.html>
機能性表示食品についてご不明な点は、消費者庁食品表示企画課（03-3507-8800【代表】）まで

食品表示基準の概要

食品表示法では、これまで食品衛生法、JAS法及び健康増進法のそれぞれの法律で個々に定めていた58本の表示基準を、「食品表示基準」1本に統合しています。

食品表示基準は、食品については「加工食品」、「生鮮食品」及び「添加物」に、また、事業者は「食品関連事業者（※1）」及び「食品表示事業者以外の販売者（※2）」に区分し、食品の性質等に照らし、できる限り共通のルールでとりまとめられています。

事業者の方は、該当条文に基づき表示すべき事項を適正に把握してください。

食品表示 基準の条文	第1章 第1条：適用範囲、第2条：定義（用語の定義を記述）							
	第2章 加工食品			第3章 生鮮食品			第4章 添加物	
	食品関連事業者 一般用	食品関連事業者 業務用	食品関連事業者 以外の販売者	食品関連事業者 一般用	食品関連事業者 業務用	食品関連事業者 以外の販売者	食品関連事業者	食品関連事業者 以外の販売者
横断的義務表示	第3条			第18条				
個別的義務表示	第4条			第19条				
義務表示		第10条	第15条		第24条	第29条	第32条	第37条
義務表示の特例	第5条	第11条		第20条	第25条		第33条	
推奨表示	第6条							
任意表示	第7条	第12条		第21条	第26条		第34条	
表示の方式等	第8条	第13条	第16条	第22条	第27条	第30条	第35条	第38条
表示禁止事項	第9条	第14条	第17条	第23条	第28条	第31条	第36条	第39条
	第5章 雑則 第40条：生食用牛肉の注意喚起表示、第41条：努力義務							

※1 食品関連事業者

食品の製造、加工（調整及び選別を含む。）もしくは輸入を業とする者。又は食品の販売を業とする者

※2 食品関連事業者以外の販売者

パザー等で販売する者など、食品の製造、加工もしくは輸入を業としない者

◆該当条文

- 一般用加工食品（消費者に販売される形態の加工食品）：第3・4・5・6・7・8・9条
- 業務用加工食品（一般用加工食品以外の加工食品）：第10・11・12・13・14条
- 一般用生鮮食品（消費者に販売される生鮮食品）：第18・19・20・21・22・23条
- 業務用生鮮食品（加工食品の原材料となる生鮮食品）：第24・25・26・27・28条

食品表示基準を掲載した消費者庁ホームページ：<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

食品表示基準による表示例 ～容器包装に入れ、消費者に販売される「たくあん漬け」～

一般用加工食品に該当 →第3～9条をチェック

- 【第4条】別表第19 該当なし
- 【第5条】義務表示の特例
- 【第6条】栄養成分の推奨表示
- 【第7条】任意表示事項
- 【第8条】表示の方式等
- 【第9条】表示禁止事項

名称	たくあん漬
原材料名	だいこん(富山県)、 漬け原材料(米ぬか、塩、砂糖)
添加物	甘味料(甘草)、着色料(黄4)
内容量	200g
賞味期限	枠外右側に記載
保存方法	冷蔵(10℃以下)保存
製造者	㈱□□□食品 富山県黒部市○○町○番地



【第3条】別表第4の「農産物漬物」の個別規定にも従う。

栄養成分表示100gあたり

エネルギー	465kcal
たんぱく質	13.4g
脂質	19.4g
炭水化物	59.0g
食塩相当量	4.5g

食品表示に関する問い合わせ先

相談内容がどの法律に関することかわからない場合や、表示全体について助言をしてもらいたい場合は、**食品表示110番**にご連絡ください。(内容によっては、回答に時間がかかる場合もございますので、時間に余裕をもってご相談ください。)

TEL:076-444-8484[午前9時～正午、午後1時～午後4時(土、日、祝日等を除く)]

FAX:076-444-8600

E-mail:syokuhinhyouzi@esp.pref.toyama.lg.jp

◆各法律担当機関一覧

◆食品表示法(名称、原材料名、原料原産地表示など)	TEL
富山県農林水産部農産食品課食品安全係	076-444-8816
◆食品衛生法、食品表示法(添加物、アレルギー表示など)	TEL
富山県厚生部生活衛生課食品乳肉係(富山市以外の全域)	076-444-3230
富山県新川厚生センター 衛生課(黒部市、入善町、朝日町)	0765-52-1225
富山県新川厚生センター 魚津支所 衛生予防課(魚津市)	0765-24-0359
富山県中部厚生センター 衛生検査課食品衛生班(滑川市、舟橋村、上市町、立山町)	076-472-1234
富山県高岡厚生センター 衛生課食品衛生班(高岡市)	0766-26-8417
富山県高岡厚生センター 射水支所 衛生予防課(射水市)	0766-56-2666
富山県高岡厚生センター 氷見支所 衛生予防課(氷見市)	0766-74-1780
富山県砺波厚生センター 衛生検査課衛生班(砺波市、南砺市)	0763-22-4507
富山県砺波厚生センター 小矢部支所 衛生予防課(小矢部市)	0766-67-1070
富山市保健所 生活衛生課(富山市)	076-428-1154
◆健康増進法、食品表示法(栄養成分表示、栄養機能食品、特定保健用食品など)	TEL
富山県厚生部健康課健康増進係(富山市以外の全域)	076-444-3222
富山県新川厚生センター 保健予防課(黒部市、入善町、朝日町、魚津市)	0765-52-2647
富山県中部厚生センター 保健予防課(滑川市、舟橋村、上市町、立山町)	076-472-0637
富山県高岡厚生センター 保健予防課(高岡市、射水市、氷見市)	0766-26-8415
富山県砺波厚生センター 保健予防課(砺波市、南砺市、小矢部市)	0763-22-3512
富山市保健所 生活衛生課(富山市)	076-428-1154
◆食品表示法(表示制度全般、機能性表示食品、製造所固有記号など)	TEL
消費者庁食品表示企画課(代表)	03-3507-8800
◆計量法(内容量)	TEL
富山県商工労働部計量検定所(富山市、高岡市以外の全域)	076-422-0551
富山市市民生活部消費生活センター(富山市)	076-443-2123
高岡市市民生活部共創まちづくり課(高岡市)	0766-20-1552
◆景品表示法(優良誤認、不当表示など)	TEL
富山県生活環境文化部県民生活課消費生活班	076-444-3129
◆医薬品医療機器等法関係(医薬品的な効果効能)	TEL
富山県厚生部くすり政策課企画・薬事係	076-444-3234
◆米トレーサビリティ法関係	TEL
北陸農政局富山支局 消費・安全チーム(流通監視担当)	076-441-9318
◆牛トレーサビリティ法関係	TEL
北陸農政局消費・安全部表示・規格課	076-232-4113
◆容器包装リサイクル法(リサイクルマーク)	TEL
北陸農政局経営・事業支援部食品企業課容器包装リサイクル係	076-232-4149

新しい食品表示制度～食品表示法施行に伴う主な変更点～ 平成28年3月作成

【富山県農林水産部農産食品課】 〒930-8501 富山市新総曲輪1番7号

TEL:076-444-8816 FAX:076-444-4410